Frymaster

# BIELA14 Serie

## Gen II LOV™ FREIDORA ELÉCTRICA

McDonald's

## Manual de Instalación, Operación y Mantenimiento

Este manual se actualiza según la nueva información y los modelos son liberados. Visite nuestro sitio web para conocer las últimas manual.

Este capítulo debe colocarse en la sección freidora del Manual del equipo.

LOV Low Oil Volume Fryer



PARA SU SEGURIDAD
No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

**⚠ PRECAUCIÓN**
**LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA FREIDORA.**

8 1 9 6 4 8 9

Part Number: FRY_IOM_8196489 05/2015

Spanish / Español

Manitowoc

# CONTENIDO

**AVISO**

**SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO MANITIWOC APARTE DE UNA PIEZA INALTERADA NUEVA O RECICLADA COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER/DEAN, O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO DE FABRICA, Y/O LA PIEZA QUE USE SE MODIFICA CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, QUEDARÁ NULA ESTA GARANTÍA. ADEMÁS, NI FRYMASTER DEAN NI SUS FILIALES SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.**

**AVISO**

**Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe operarlo solamente el personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos el Centro de Servicio Autorizado Frymaster Dean (Factory Authorized Service Center, FASC) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por el personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver definiciones del personal de servicio capacitado.**

**AVISO**

**Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato. Consulte los REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.**

**AVISO A LOS CLIENTES DE LOS EE.UU.**

**Debe instalarse este equipo de acuerdo con el código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Higienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration) de los EE.UU.**

**AVISO**

**Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.**

**AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS**

**EE.UU.**

**Este dispositivo cumple con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. El funcionamiento está regido por las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencia perjudicial, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.**

**CANADÁ**

**Este aparato digital no supera los límites de las Clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según lo establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.**

**Cet appareil numerique n’emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.**

**⚠ PELIGRO**
**La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo.**

**⚠ PELIGRO**
**¡El borde delantero de este aparato no sirve de peldaño! No se ponga de pie sobre el aparato. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o tomar contacto con el aceite caliente.**

**⚠ PELIGRO**
**No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.**

**⚠ PELIGRO**
**La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.**

**⚠ ADVERTENCIA**
**No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.**

**⚠ PELIGRO**
**Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de ni transmitir tensión al conducto eléctrico. Se incluye un juego de restricción con la freidora. Si no está el juego de restricción comuníquese con su KES local.**

**⚠ PELIGRO**
**Esta freidora tiene un cable de alimentación (trifásico) para cada olla de la freidora y un cable de cinco alambres simple para el sistema completo. Antes de trasladar, probar, dar mantenimiento y hacer cualquier reparación en su freidora Frymaster; desconecte TODOS los cables de alimentación eléctrica del tomacorriente.**

**⚠ PELIGRO**
**Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.**

**AVISO**
**Las instrucciones en este manual para usar un sistema de aceite a granel para el llenado y desechado de aceite son para un sistema RTI. Estas instrucciones puede que no se apliquen a otros sistemas de aceite a granel.**

# DECLARACIÓN DE GARANTÍA GEN II LOV™

Frymaster, L.L.C. ofrece las siguientes garantías limitadas únicamente al comprador original de este equipo y repuestos:

### *A. DISPOSICIONES DE GARANTÍA - FREIDORAS*

1. Frymaster L.L.C. garantiza todos los componentes contra defectos en material y fabricación por un plazo de dos años.

2. Todos los componentes, con la excepción de la olla, juntas tóricas y fusibles, están garantizados por dos años después de la fecha de instalación de la freidora.

3. Si algún componente, salvo fusibles y juntas tóricas, tuviera un defecto durante los primeros dos años después de la fecha de instalación, Frymaster también pagará los costos del tiempo de mano de obra para cambiar el componente hasta dos horas, además de hasta 160 km de viaje (80 km de ida y vuelta).

### *B. DISPOSICIONES DE GARANTÍA – OLLAS DE LAS FREIDORAS*

Si se descubre en una olla una fuga dentro de diez años después de la instalación, Frymaster, a su opción, cambiará toda la batería o la olla, permitiendo hasta el tiempo máximo según las horas de la tabla de asignación de tiempo de Frymaster para mano de obra. Los componentes instalados en la olla, como el termostato de límite alto, la sonda, las juntas, los sellos y fijaciones relacionadas, también están cubiertos por la garantía de diez años si se necesita reemplazarlos al cambiar la olla. No se incluyen las filtraciones debidas al trato indebido o a conectores roscados como sondas, sensores, límites altos, válvulas de drenaje o tubería de retorno.

### *C. DEVOLUCIÓN DE COMPONENTES*

Todos los componentes defectuosos deben devolverse a un Centro de Servicio Autorizado de la Fábrica Frymaster dentro de 60 días para recibir crédito. Después de 60 días, no se permitirá ningún crédito.

### *D. EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA*

Esta garantía no cubre equipo que haya sido dañado debido a maltrato, abuso, alteración o accidente como:

- reparación indebida o sin autorización (incluso cuando el usuario suelde alguna olla);
- no seguir las instrucciones de instalación correctas y/o procedimientos de mantenimiento programado como se indica en sus tarjetas MRC. Se exige demostrar el mantenimiento programado para mantener la garantía;
- mantenimiento incorrecto;
- daños durante el transporte;
- uso anormal;
- desmontaje, alteración o eliminación de la placa de capacidad nominal o el código de fecha en los elementos calentadores;

- hacer funcionar la olla sin manteca o algún otro líquido en su interior;
- no se garantizará ninguna freidora según el programa de diez años si no se ha recibido debidamente su formulario inicial.

Esta garantía tampoco cubre:

- transporte o viajes de más de 160 km (80 km ida y vuelta), o viajes de más de dos horas;
- horas extra o cargos en días feriados;
- daños consecuentes (el costo de reparar o cambiar otra propiedad que se dañe), pérdida de tiempo, ganancias, uso o algún otro perjuicio fortuito de cualquier tipo.

No se ofrecen garantías implícitas de comerciabilidad ni idoneidad para usos o fines particulares.

Esta garantía es aplicable en el momento de imprimir este manual y está sujeta a cambios.

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN II LOV™ SERIE BIELA14
# CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

**NOTA:** La freidora Frymaster BIELA14 requiere un arranque, demonstración e instrucción antes de poder comenzar las operaciones normales del restaurante.

## 1.1 Generalidades

Lea las instrucciones de este manual totalmente antes de intentar usar este equipo. Este manual abarca todas las configuraciones de los modelos BIELA14 LOV™ de McDonald's. Las freidoras de esta línea de modelos tienen en común la mayor parte de sus piezas, y cuando se traten en grupo, se llamarán freidoras "LOV™".

Aunque tienen un aspecto similar a las freidoras eléctricas RE14 de McDonald's, las freidoras BIELA14 presentan una olla de bajo volumen de aceite, nivel de llenado de aceite automático y una unidad de filtración intermitente automática. El diseño Euro-Look incorpora una tapa superior redondeada y un drenaje redondo grande, lo cual asegura que las papas fritas y otros residuos vayan a la bandeja del filtro. Las freidoras BIELA14 LOV™ están controladas con una computadora M3000. Las freidoras de esta serie vienen con disposiciones de tina completa o dividida, pudiendo comprarse en baterías de hasta cinco freidoras.

## 1.2 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual.

En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble similares a la que aparece más abajo.

**⚠ PELIGRO**
**El aceite caliente causa quemaduras graves. Nunca intente mover una freidora con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.**

⚠ Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado un desperfecto del sistema***.

⚠ Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado daños a su sistema,*** los cuales pueden ocasionar desperfectos al sistema.

⚠ Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de acciones o condiciones que ***pueden causar o dar como resultado lesiones al personal,*** los cuales pueden ocasionar daños y/o desperfectos al sistema.

**Las freidoras de esta serie están equipadas con las siguientes funciones automáticas de seguridad:**

1. Dos características de detección de alta temperatura apagan los elementos en caso de que fallen los controles de temperatura.

2. Un circuito de seguridad en las unidades con sistemas de filtro evita que se calienten los elementos con la válvula de drenaje abierta.

## 1.3 Información de computadora para las computadoras M3000

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Esto límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia a las comunicaciones de radio. Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por cuenta propia.

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Si es necesario, el usuario debe consultar al distribuidor o a un técnico experimentado de radio y televisión para recibir sugerencias adicionales.

Puede serle útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" [Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV]. Este folleto está disponible a través de la U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

## 1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a equipo de este tipo. Siempre que exista una diferencia entre las normas de la CE y las otras, la información o las instrucciones en cuestión se identifican mediante cuadros sombreados similares al que aparece a continuación.

| NOTRMA CE |
|---|
| **Ejemplo de cuadro usado para distinguir información específica de la CE y no de la CE** |

## 1.5 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para el uso por parte de personal capacitado y/o autorizado únicamente, como se define en la Sección 1.6. **El personal de instalación o servicio capacitado, certificado, licenciado y/o autorizado debe realizar toda instalación y servicio del equipo Frymaster, según se define en la Sección 1.6.**

## 1.6 Definiciones

### PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO Y/O AUTORIZADO

El personal capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo, o quienes hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

### PERSONAL DE INSTALACIÓN CAPACITADO

El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, firmas, empresas y/o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos eléctricos. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones eléctricas implícitas, además de haber reunido todos los requisitos de códigos nacionales y locales correspondientes.

### PERSONAL DE SERVICIO CAPACITADO

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. Se incluye una lista de centros de servicio autorizado por la fábrica de Frymaster Dean (Factory Authorized Service Centers, FASC) con la freidora cuando sale de fábrica. ***Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo***

## 1.7 Procedimiento de reclamo de daños en tránsito

### *Qué hacer si su equipo llega dañado:*

Observe que este equipo fue inspeccionado y empacado cuidadosamente por el personal especializado antes de salir de la fábrica. La compañía de transportes asume toda la responsabilidad por la entrega íntegra al aceptar el equipo.

1. **Presente un reclamo por daños inmediatamente**, independientemente de la extensión de los daños.

2. **Inspeccione y anote toda pérdida o daño visible**, además revise que esta información se anote en la nota de flete o en el recibo expreso y que cuente con la firma de la persona que haya hecho la entrega.

3. **Pérdida o daños ocultos** — Si no se nota el daño hasta desempacar el equipo, notifique a la compañía de transportes o al transportista **inmediatamente** al descubrir la pérdida o daño y presente un reclamo por daños ocultos. Este debe presentarse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Conserve el empaque para inspeccionarlo.

***Frymaster*** **NO ASUME RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PÉRDIDAS INCURRIDOS EN TRÁNSITO.**

## 1.8 Información de servicio

Para mantenimiento o reparaciones que no sean de rutina, o para obtener información de servicio, póngase en contacto localmente con su Centro de Servicio Autorizado de Frymaster Dean (FASC). Para ayudarle en forma rápida, el Centro de Servicio Autorizado de Fábrica Frymaster Dean (FASC) o el representante del Departamento de Servicio necesita cierta información acerca del equipo. La mayor parte de esta información se encuentra en la placa de datos pegada en el interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el Manual de servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente al FASC o distribuidor local. Se incluye con las freidoras una lista de los centros FASC de Frymaster Dean al salir de fábrica. Si no tiene acceso a la lista, comuníquese con el Departamento de Servicio de Frymaster Dean al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711 o por correo electrónico a service@frymaster.com.

Se necesitará la información siguiente para poder asistirle eficazmente:

Número de modelo___________________________

Número de serie_____________________________

Voltaje_____________________________________

Tipo de problema ____________________________

___________________________________________

___________________________________________

**CONSERVE Y GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA SU USO FUTURO.**

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN II LOV™ SERIE BIELA14
# CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## 2.1 Requisitos generales de instalación

**La instalación correcta es esencial para el funcionamiento seguro, eficiente y sin problemas de este aparato.**

**Todo tipo de instalación y servicio en los equipos Frymaster Dean, según se define en la Sección 1.6 de este manual, debe realizarlo el personal capacitado, con licencia y/o autorizado.**

**Si no se usa al personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado (según se define en la Sección 1.6 de este manual) para instalar o dar servicio de alguna otra manera a este equipo, anulará la garantía de Frymaster y pueden producirse daños al equipo o lesiones físicas al personal.**

**Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentaciones locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o regulaciones actuales en el país donde se va a instalar el equipo.**

**Puede recibir servicio poniéndose en contacto con el Centro de Servicio Autorizado local de la fábrica Frymaster Dean.**

**AVISO**
**Todas las freidoras enviadas sin los ensamblajes de cables y enchufes provistos por la fábrica deben tener sistema de cableado usando conductos flexibles al bloque terminal ubicado en la parte posterior de la freidora. Estas freidoras deben estar cableadas según las especificaciones NEC. Las unidades cableadas deben incluir la instalación de dispositivos de restricción.**

**⚠ PELIGRO**
**Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender del conducto eléctrico ni transmitir tensión al mismo. Se incluye un juego de restricción con la freidora. Si falta el juego de restricción comuníquese con el Centro de servicio autorizado de fábrica Frymaster Dean (FASC).**

**AVISO**
**Si se conecta este equipo directamente a la fuente de alimentación eléctrica, debe incorporarse en el cableado fijo un medio de desconexión de la misma con separación de contactos de por lo menos 3 mm en todos los polos.**

**AVISO**
**Este equipo debe colocarse de tal modo que el enchufe quede accesible a menos que se cuente con otro medio de desconexión de la fuente de alimentación (p. ej.: un disyuntor).**

**AVISO**
**Si este aparato está conectado permanentemente a un cableado fijo, la conexión debe ser con alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75°C.**

**AVISO**
**Si se daña el cable eléctrico, debe cambiarlo un técnico del Centro de Servicio Autorizado por la Fábrica de Frymaster Dean u otra persona con capacitación similar para evitar un peligro.**

**⚠ PELIGRO**
**Debe conectarse este aparato a una fuente de alimentación con el mismo voltaje y fase que se especifica en la placa de capacidad nominal ubicada en el interior de la puerta del aparato.**

**⚠ PELIGRO**
**Todas las conexiones de este aparato deben efectuarse según el o los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte el(los) diagrama(s) instalados en el interior de la puerta del aparato cuando instale o dé servicio a este equipo.**

**⚠ PELIGRO**
**Los aparatos Frymaster Dean equipados con patas son para instalaciones estacionarias. Los aparatos con patas deben levantarse durante el transporte para evitar daños al mismo y lesiones físicas. Para las instalaciones movibles, deben usarse ruedas opcionales para el equipo. ¿Tiene preguntas? Llame al 1-800-551-8633.**

**⚠ PELIGRO**
**No coloque un faldón de drenaje en una freidora simple. La freidora puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área donde se sitúe el aparato debe mantenerse despejada y sin materiales combustibles en todo momento.**

**⚠ PELIGRO**
**Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con su tanque de aceite caliente abierto al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.**

En caso de haber un corte de energía, la(s) freidora(s) se apagará(n) automáticamente. Si ocurre esto, apague el interruptor de encendido. No intente poner en marcha la(s) freidora(s) hasta que se restablezca el suministro de energía.

Este aparato debe mantenerse libre de material combustible, salvo que puede instalarse sobre pisos combustibles.

Debe mantenerse una distancia de 15 cm a ambos lados y por detrás con respecto a estructuras combustibles. Debe contarse con un mínimo de 61 cm por delante del equipo para dar servicio y lograr un buen funcionamiento.

**⚠ ADVERTENCIA**
**No bloquee el área alrededor de la base ni debajo de las freidoras.**

### 2.1.2 Requisitos de conexión eléctrica a tierra

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como los códigos de la CE que sean pertinentes. En el interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

**⚠ ADVERTENCIA**
**Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 120 voltios, la cual energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.**

### 2.1.3 Requisitos australianos

A instalarse conforme a las reglamentaciones AS 5601 / AG 601, las de autoridades locales, de gas, de electricidad y cualquier otra estatutaria pertinente.

## 2.2 Requisitos eléctricos

El enchufe de suministro trifásico para los elementos tiene un valor nominal de 60 amperios, 250 VCA y tiene configuración L15-60P de NEMA. El enchufe de control y filtro tiene un valor nominal de 20 amperios, 120/208 VCA y tiene configuración L21-20P de NEMA. Cada freidora debe tener el cable para suministro a los elementos en un circuito individual así como también el cable de control.

| VOLTAJE | FASE | SERVICIO DE CABLES | TAMAÑO MÍN. | CALIBRE ($mm^2$) | AMPERIOS POR PATA | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | L1 | L2 | L3 |
| 208 | 3 | 3 | 6 | (16) | 39 | 39 | 39 |
| 240 | 3 | 3 | 6 | (16) | 34 | 34 | 34 |
| 480 | 3 | 3 | 8 | (10) | 17 | 17 | 17 |
| 220/380 | 3 | 4 | 6 | (16) | 21 | 21 | 21 |
| 240/415 | 3 | 4 | 6 | (16) | 20 | 20 | 21 |
| 230/400 | 3 | 4 | 6 | (16) | 21 | 21 | 21 |

**AVISO**
**Si este aparato está conectado permanentemente a un cableado fijo, la conexión debe ser con alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 75°C.**

**⚠ PELIGRO**
**Debe conectarse este aparato a una fuente de alimentación con el mismo voltaje y fase que se especifica en la placa de capacidad nominal ubicada en el interior de la puerta del aparato.**

**⚠ PELIGRO**
**Todas las conexiones de este aparato deben efectuarse según el o los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte el(los) diagrama(s) instalados en el interior de la puerta del aparato cuando instale o dé servicio a este equipo.**

## 2.3 Después de que las freidoras se coloquen en la estación freidora

**⚠ PELIGRO**
**No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio Frymaster Dean al 1-800-551-8633.**

1. Una vez que se haya colocado la freidora en la estación, use un nivel de carpintero colocado a través de la parte superior de la olla para verificar que esté nivelada la unidad, tanto de lado a lado como de adelante hacia atrás.

   Para nivelar las freidoras, ajuste las ruedas asegurándose que la o las freidoras estén a la altura apropiada en la estación freidora.

   Cuando la freidora está nivelada en su posición final, instale las fijaciones que provee el KES para limitar su movimiento de manera que no dependa del conducto o conexión eléctrica ni transmita tensión a ellos. Instale las fijaciones de acuerdo con las instrucciones provistas. Si se desconectan las fijaciones para dar servicio u otros motivos, deben volver a conectarse antes de que se use la freidora.

⚠ **PELIGRO**

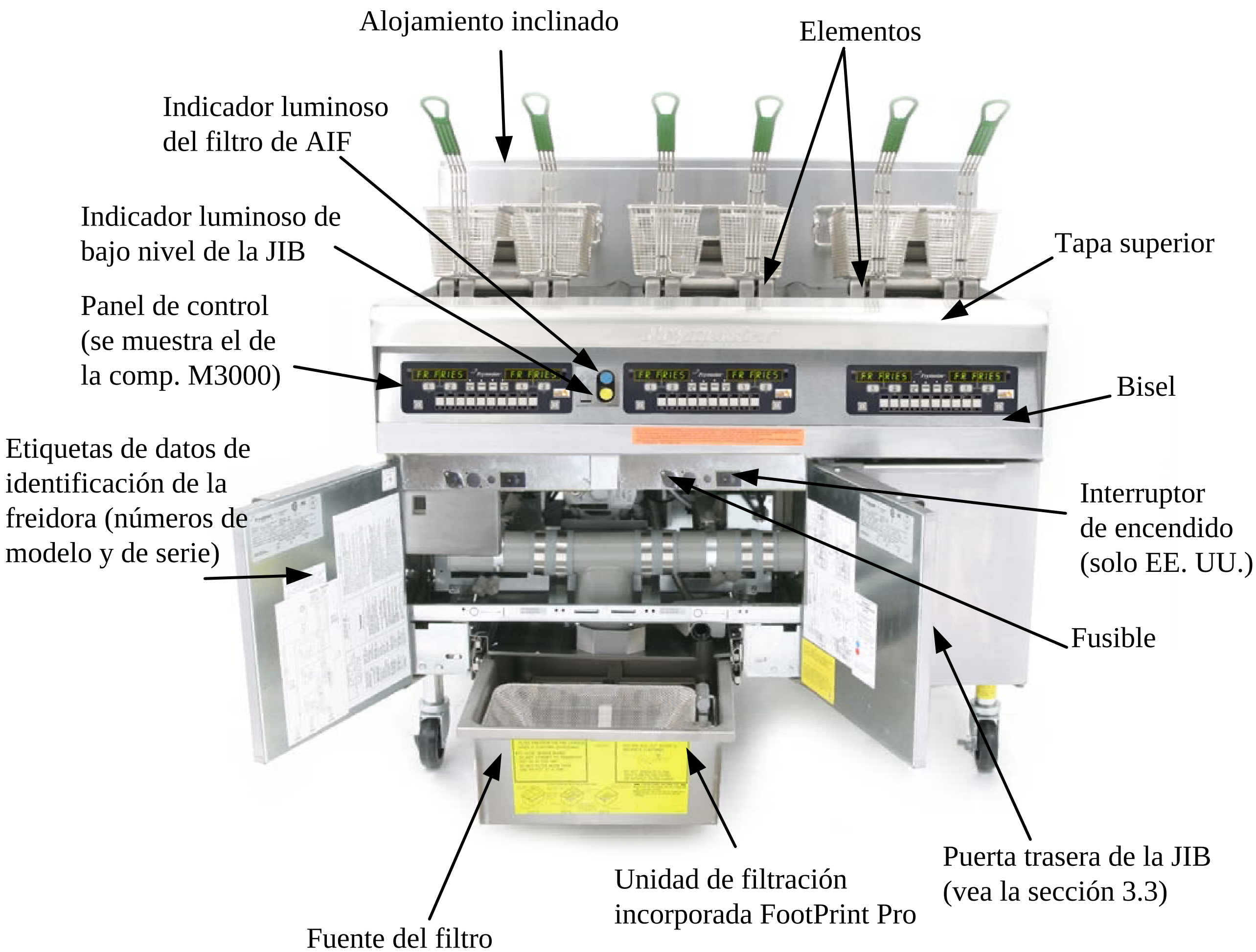
**Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender del conducto eléctrico ni transmitir tensión al mismo. Se incluye un juego de restricción con la freidora. Si falta el juego de restricción comuníquese con el Centro de servicio autorizado de fábrica Frymaster Dean (FASC).**

⚠ **PELIGRO**

**El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Siempre debe quitarse el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames, caídas y quemaduras graves. Las freidoras pueden volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se aseguran en una posición estacionaria.**

2. Cierre la(s) válvula(s) de drenaje de la freidora y llene la olla con agua hasta la línea de nivel de aceite del fondo.

## CÓMO ORIENTARSE AL USAR LA FREIDORA ELÉCTRICA LOV™ SERIE BIELA14




**CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA EL MODELO BIELA314)**

**NOTA:** El aspecto de la freidora puede ser un poco diferente al de la freidora que se muestra, según la configuración y la fecha de fabricación.

## 3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo

**Configuración**

**⚠ PELIGRO**

**Nunca haga funcionar el aparato con ollas de fritura vacías. Antes de energizar los elementos, debe llenar la olla de fritura con agua o aceite hasta la línea de llenado. Si no lo hace, se pueden producir daños irreparables en los elementos y se puede producir un incendio.**

**⚠ PELIGRO**

**Antes de llenar la olla de fritura con aceite, quite todas las gotas de agua. Si no lo hace, se producirán salpicaduras de líquido caliente cuando el aceite alcance la temperatura de cocción.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**No es posible utilizar grasa sólida en la freidora BIELA14. Solo utilice grasa líquida en esta freidora. Si utiliza grasa sólida, se obstruirán las líneas de aceite. La capacidad de la freidora BIELA14 es de 31 lb (3,7 gal/14 L) para la olla simple, y de 15,5 lb (2,5 gal/7 L) para la olla doble, a 70 °F (21 °C).**

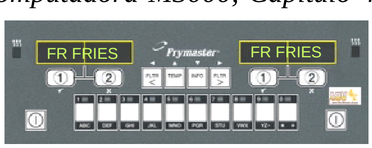
1. Llene la olla de fritura con aceite de cocina hasta la línea inferior de NIVEL DE ACEITE, ubicada en la parte trasera de la olla. Esto permitirá que el aceite se expanda cuando se caliente. No permita que el aceite frío supere la línea inferior, ya que es posible que el aceite se desborde cuando se caliente. Para obtener instrucciones somo cómo llenar las cubetas de los sistemas de aceite a granel, vea la Sección 4.11.4, en la página 4-22.
2. Asegúrese de que el/los cable/s de alimentación esté/n enchufados y trabados (si corresponde) en el/los receptáculo/s adecuado/s. Verifique que la cara del enchufe esté a ras con la placa del tomacorriente y que no se vea ninguna parte de las espigas.
3. Asegúrese de que la alimentación eléctrica esté concetada. Algunos modelos están equipados con un interruptor maestro que esté ubicado detrás del gabinete de la puerta de la freidora, en el panel delantero de la caja de componentes, al lado del fusible.
4. Asegúrese de que la computadora esté ENCENDIDA. Cuando se enciende la computadora, la freidora comienza a calentar y la pantalla muestra, en forma alternada, MLT-CYCL y LOW TEMP hasta que la temperatura de la freidora alcanza los 180 °F (82 °C). Se muestra LOW TEMP hasta que la temperatura está a menos de 15° del punto fijo. Una vez que la freidora alcanza el punto fijo, la computadora muestra los cambios del producto o líneas punteadas; la freidora está lista para ser utilizada.
5. Asegúrese de que el nivel de aceite alcance la línea *superior* de NIVEL DE ACEITE cuando el aceite *esté a temperatura de cocción*.

**Apagado**

1. Apague la freidora.
2. Filtre el aceite y limpie las freidoras (vea los capítulos 5 y 6).
3. Coloque las cubiertas sobre las ollas de fritura.

## 3.2 Funcionamiento

Esta freidora está equipada con computadoras M3000 (se muestran abajo). Consulte las *Instrucciones de funcionamiento de la computadora M3000, Capítulo 4*, para conocer los procedimientos de programación y funcionamiento.




**COMPUTADORA M3000**

Consulte el Capítulo 5 de este manual para conocer las instrucciones de funcionamiento del sistema incorporado de filtración.

## 3.3 Rellenado automático de bajo volumen de aceite

Cuando el sistema de bajo volumen de aceite (LOV™) está ubicado en la freidora, se deben controlar continuamente los niveles de aceite de la olla de fritura y, si es necesario, se debe agregar aceite desde un depósito ubicado en el gabinete. El depósito contiene una caja de 35 lb de aceite. En funcionamiento normal, esta cantidad dura aproximadamente dos días.
Los componentes del sistema están anotados a la derecha (vea la Figura 1).

**NOTA:** Este sistema se utiliza para completar el nivel de aceite de las ollas de fritura, no para llenarlas cuando están vacías. Las ollas de fritura se deben llenar manualmente antes de encender la freidora y después de la limpieza profunda (hervido).

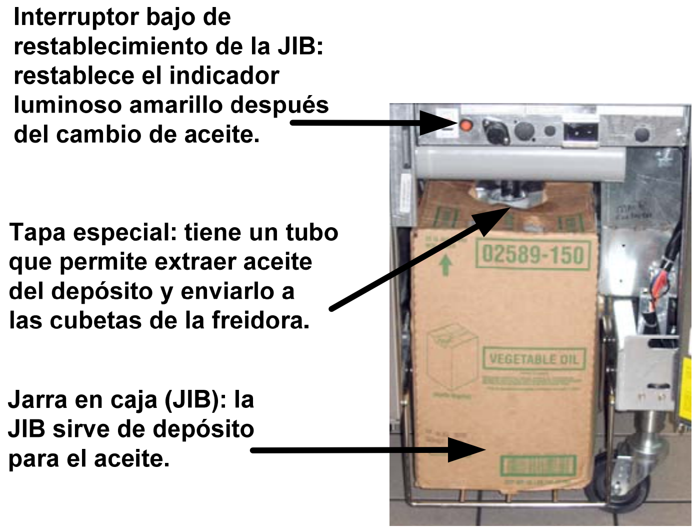
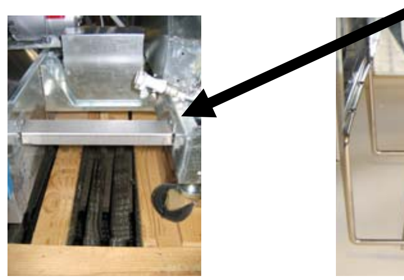
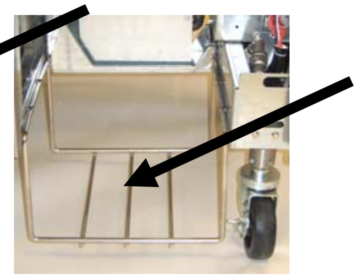


**Figura 1**

### 3.3.1 Preparación del sistema para utilizarlo

Para preparar el sistema para el funcionamiento inicial, extraiga el soporte cruzado (vea la Figura 2). Utilice los tornillos que extrajo del soporte cruzado y fije la canasta de la JIB que se incluye en el paquete de accesorios (vea la Figura 3). Si se utiliza la opción de manteca sólida véase el Apéndice B.


**Figura 2**


**Figura 3**

### 3.3.2 Instalación del depósito de aceite

Extraiga la tapa original y el revestimiento del depósito de aceite. Reemplácelos con la tapa incluida, que tiene el herraje de succión conectado. Asegúrese de que el tubo de alimentación de la tapa alcance el fondo del depósito de aceite.

Deslice el depósito de aceite hasta colocarlo dentro del gabinete (como se muestra en la página siguiente). Evite atrapar el herraje de succión dentro del gabinete cuando coloque el depósito en la freidora.

El sistema está listo para el funcionamiento.

### 3.3.3 Cambios de aceite de rutina

Cuando el nivel de aceite del depósito es bajo, se enciende un indicador luminoso amarillo (vea la Figura 4). Una vez que se vuelva a llenar o se reemplace el depósito, presione el botón naranja que se encuentra encima de la JIB y manténgalo presionado hasta que se apague el indicador luminoso amarillo.

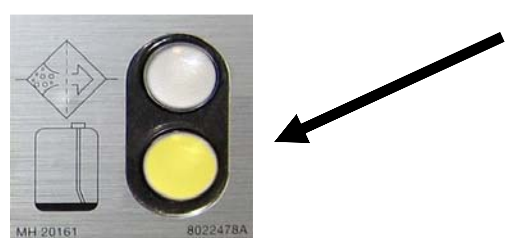


**Figura 4**

1. Abra el gabinete y deslice la JIB para extraerla del gabinete (vea la Figura 5).




Figura 5

2. Quite la tapa; extraiga el aceite que queda en el depósito y colóquelo en las cubetas hasta que todas tengan el mismo nivel (vea la Figura 6).



Figura 6

3. Mantenga la jarra de reemplazo en forma vertical y extraiga la tapa y el sello de aluminio (vea la Figura 7).




Figura 7

**ADVERTENCIA:**
**No agregue aceite CALIENTE ni USADO en la JIB.**

4. Coloque el tubo en el nuevo recipiente lleno (vea la Figura 8).



Figura 8

5. Deslice la JIB en el estante del interior del gabinete de la freidora (como se muestra en la Figura 5).

6. Presione el interruptor de restablecimiento (naranja) de la JIB y manténgalo presionado hasta que se apague el indicador luminoso amarillo (vea la Figura 9).

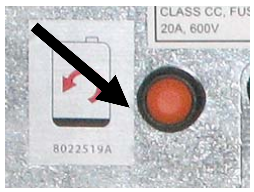
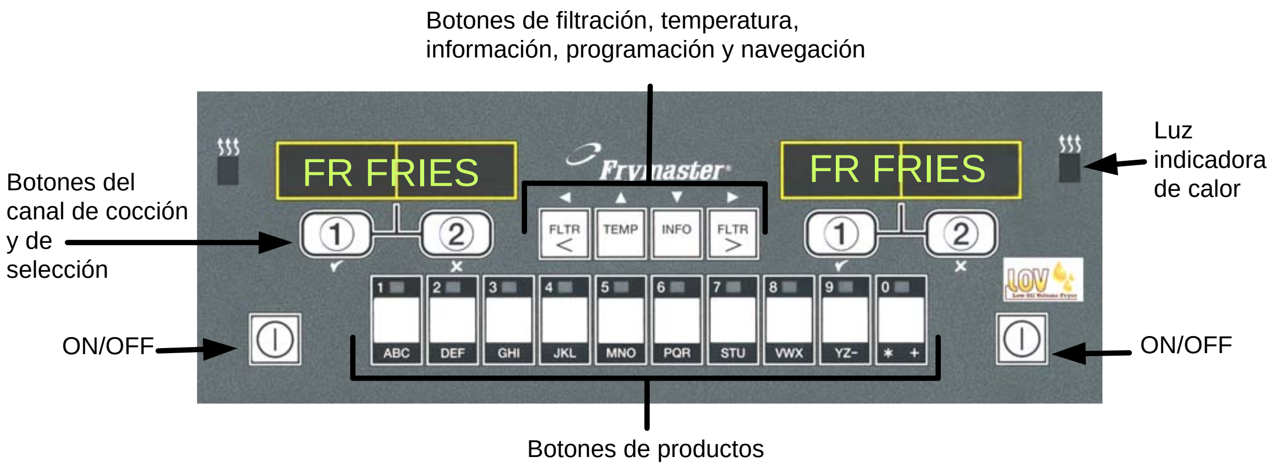



Figura 9

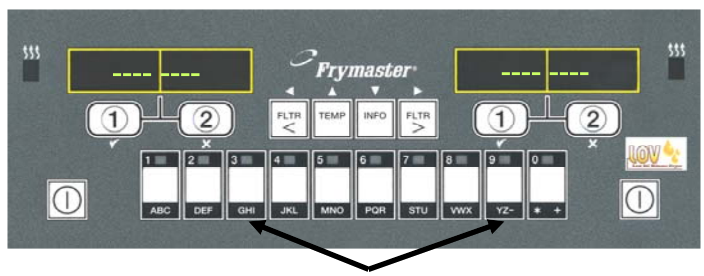
### 3.3.4 Sistemas de aceite a granel

**Las Instrucciones para la instalación y el uso de los sistemas de aceite a granel se encuentran en el Apéndice A, ubicado en la parte trasera de este manual.**

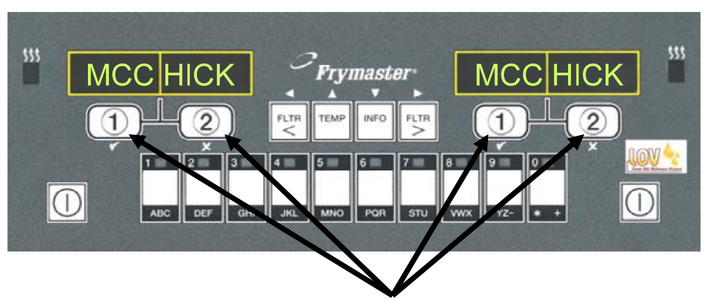



## 4.1 Información general sobre la computadora M3000

Bienvenido a M3000, una computadora que mantiene la facilidad de uso con un solo botón de los modelos M2000 y 100B, y ofrece una gran utilidad gracias a su capacidad para procesar un menú de 40 productos. La computadora es fácil de utilizar. Con solo pulsar un botón, se inicia un ciclo de cocción para un elemento que se va a cocinar en una cubeta específica. La computadora versátil de una cubeta multiproductos solo requiere dos pulsaciones de un botón para iniciar un ciclo de cocción. Solo elija un elemento del menú presionando uno de los botones y presiónelo, y luego uno de los botones del canal de cocción, ubicado debajo de la pantalla, que muestra el elemento deseado. La computadora puede pasar sin problemas de McNuggets a Pechuga Crispy o a cualquier elemento del menú.




Al pulsar los botones 3 ó 9, se muestra McChick.



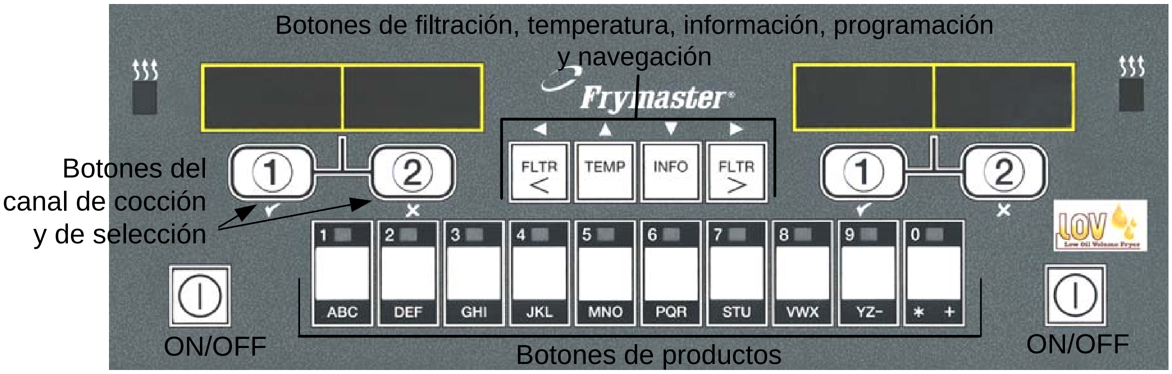

Si presiona el botón del ciclo de cocción debajo de la pantalla de McChick, se inicia un ciclo de cocción.

En una configuración almacenada típica, la computadora M3000 de la freidora de tres cubetas muestra FR FRIES (papas fritas, se muestra arriba), y se inicia un ciclo de cocción con solo pulsar un botón del canal de cocción. En la estación para pollo/filetes, la pantalla de LED muestra líneas segmentadas. Para iniciar un ciclo de cocción, presione un botón de producto y luego presione el botón del canal de cocción correspondiente a la cubeta en la que se introdujo la canasta. Si presiona el botón de producto para McChicken, se mostrará McChick en la pantalla. Solamente presione el botón del canal de cocción correspondiente a la cubeta en la que se introdujo la canasta.

La computadora M3000 funciona en freidoras de gas y en freidoras eléctricas, con cubetas simples o dobles.

## 4.2 Funcionamiento básico

# Funcionamiento básico




**Encienda la freidora.**
Presione cualquier tecla para utilizar la olla simple; presione la tecla del lado deseado para utilizar la olla doble.

**Apague la freidora.**
Presione cualquier tecla para utilizar la olla simple; presione la tecla del lado deseado para utilizar la olla doble.

**Controle la temperatura de la olla.**
Presione la tecla TEMP una vez. Se muestran las temperaturas de la olla. TEMP

**Controle el punto fijo de la olla.**
Presione la tecla TEMP dos veces. Se muestran los puntos fijos de la olla. TEMP

**Cancelar o eliminar la alarma de servicio**
Presione la tecla de abajo de la pantalla activa. 2

**Inicie el ciclo de cocción con un botón (modo dedicado).**
Presione la tecla que está debajo de la pantalla que indica el elemento deseado. 1

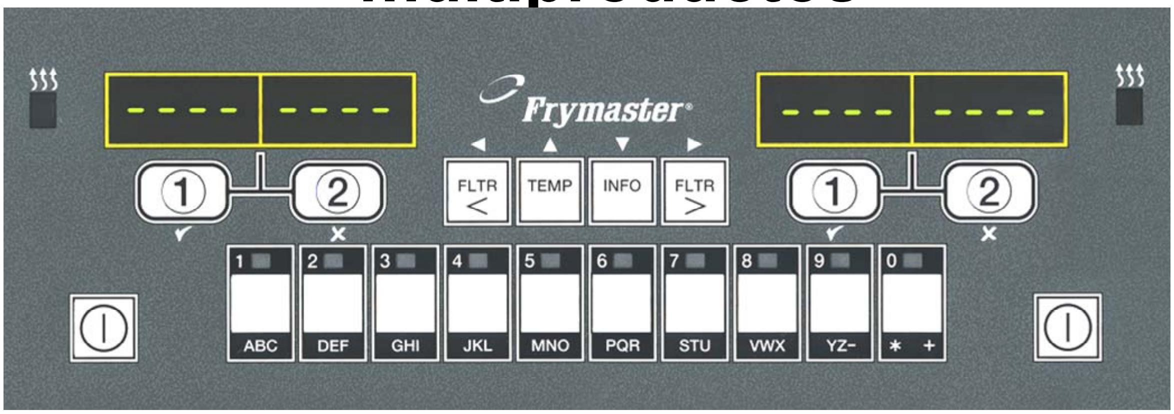
**Inicie el ciclo de cocción con dos botones (modo multiproducto).**
Presione la tecla de producto con el ícono correspondiente. Presione el botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción. → 2

**Cambio de modo dedicado a modo multiproducto**
Presione el botón de canal de cocción ubicado debajo del elemento de menú de la pantalla; manténgalo presionado durante 3 segundos, aproximadamente, hasta que se escuche un pitido. Muestra los cambios en las líneas segmentadas. 2

**Cambio de modo multiproducto a modo dedicado**
Presione la tecla de producto con el ícono correspondiente. Presione el botón del canal de cocción que está debajo de la pantalla correspondiente hasta escuchar un pitido (aproximadamente tres segundos). → 2

## 4.3 Cocción con la pantalla multiproductos

# Cocción con la pantalla multiproductos




**1** Se muestran líneas segmentadas en ambas pantallas. - - - - - - - -

**2** Presione un botón de producto. McCK

**3** La cubeta con el punto fijo apropiado muestra: siga con el paso 5. Mc chick

**4** La cubeta con el punto fijo no apropiado muestra: <<<<>>>>

Si esto ocurre, presione el botón asignado al producto para cambiar el punto fijo. McCK

Si aparecen los paréntesis angulares, presione inmediatamente el botón y manténgalo presionado hasta que se escuche un pitido (aproximadamente tres segundos); luego, libérelo. <<<<>>>> ◄1

**5** Presione un botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción. ◄1

**6** La pantalla cambia entre el ID del producto y el tiempo de cocción restante. Mc cK ↑↓ 2:34

**7** Si se necesita un servicio para este elemento de menú, se presenta el servicio cuando es hora de realizarlo (p. ej., agitar). duty

**8** Presione el botón del canal de cocción que se encuentra debajo de la pantalla de servicio para cancelar la alarma. 2►

**9** Aparece Pull cuando termina el tiempo de cocción; suena una alarma. pull

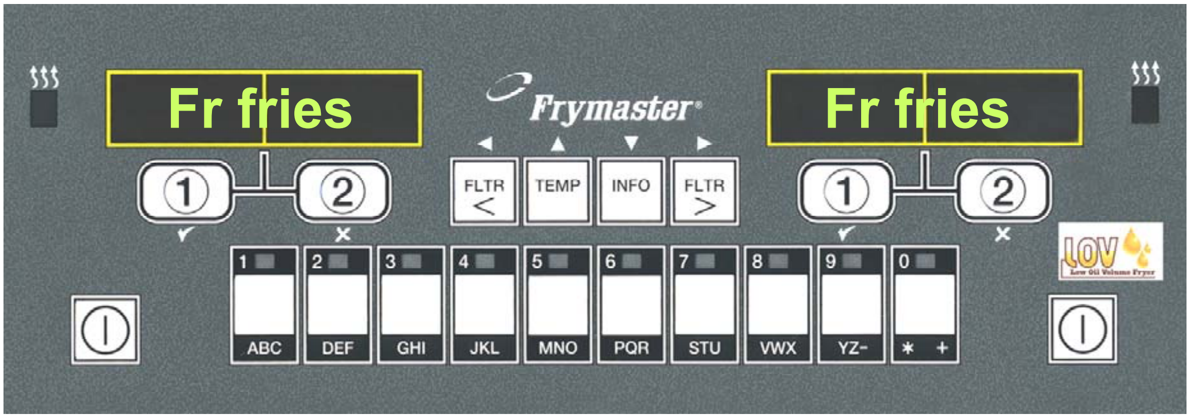
**10** Presione el botón del canal de cocción que se encuentra debajo de la pantalla para cancelar la alarma. 2►

**11** Las líneas segmentadas vuelven a aparecer debajo de la pantalla activa, al final de cada ciclo. - - - - - - - -

**NOTE: Si aparece el mensaje de error REMOVE DISCARD PRODUCT (retirar/ descartar producto), presione el botón del canal de cocción que se encuentra debajo del mensaje para cancelar la alarma y quitar el mensaje de error.**

## 4.4 Cocción con la pantalla dedicada

# Cocción con pantalla dedicada




**1** En la pantalla, se muestra un elemento del menú, como FR FRIES. — fr fries

**2** Presione un botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción. — (1)

**3** La pantalla cambia entre el nombre abreviado del producto y el tiempo de cocción restante. — FRY ⇄ 2:34

**4** Se muestra el servicio cuando se debe agitar la canasta de papas fritas. — duty

**5** Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma. — (1)

**6** Se muestra Pull (retirar) cuando termina el ciclo de cocción. — pull

**7** Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma. — (1)

**8** Se muestran Q 7 y FRY, en forma alternada, a medida que se cuenta el tiempo de calidad. — Q 7 ⇄ FRY; Q 1 ⇄ FRY

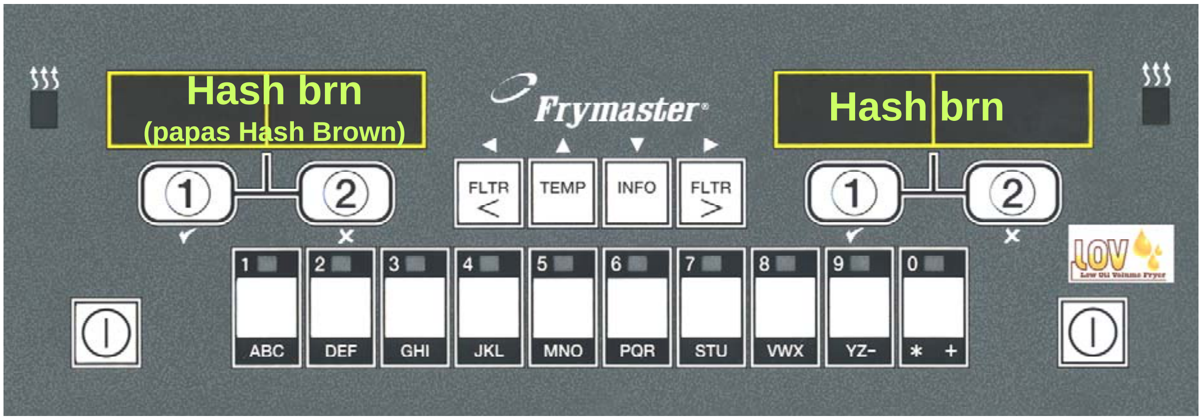
**9** *Presione el botón del canal de cocción para iniciar un ciclo de cocción y finalizar la cuenta regresiva de calidad.* — (1)

**10** Aparece QA cuando ha transcurrido el tiempo de calidad. — QUAL

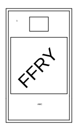
**11** Presione el botón del canal de cocción para volver a mostrar FR FRIES en la pantalla; la unidad estará lista para cocinar. — (1) → FR FRIES

## 4.5 Cambio del ajuste de desayuno a almuerzo

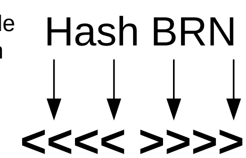
# Cambio del ajuste Desayuno a Almuerzo



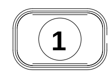

**1** Presione el botón de papas fritas y suéltelo rápidamente.




**2** La pantalla de la computadora cambiará de HASH BRN (papas Hash Brown) a <<<<>>>>, y sonará una alarma.




**3** Mantenga presionado el botón de canal de cocción ubicado debajo de la pantalla hasta que se escuche un pitido (3 segundos, aproximadamente), luego, libérelo.



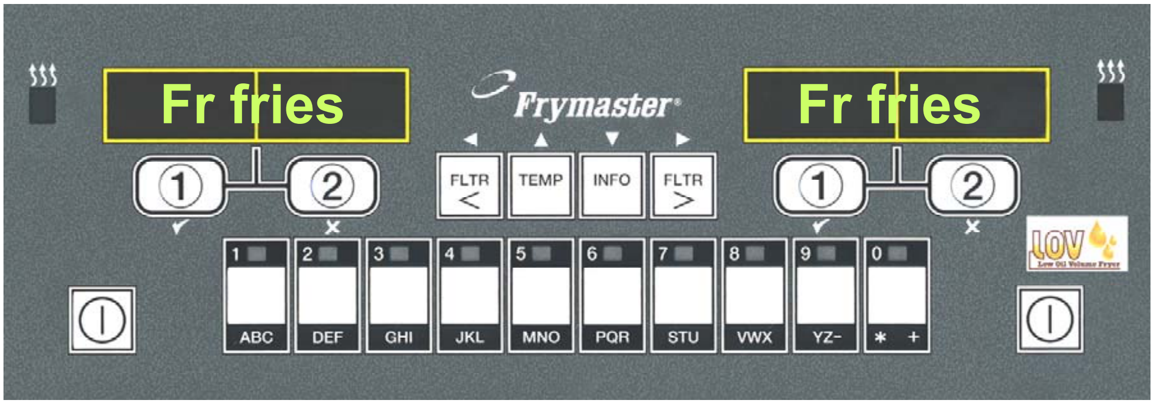

**4** La pantalla cambiará a FR FRIES.

fr fries

*__Realice estos pasos en ambos lados para cambiar las dos pantallas a FR FRIES__*

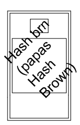
## 4.6 Cambio del ajuste de almuerzo a desayuno

# Cambio del ajuste Almuerzo a Desayuno




**1** La computadora muestra FR FRIES

**2** Presione el botón de papas Hash Brown y suéltelo rápidamente.



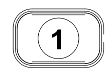

**3** La pantalla de la computadora cambiará de FR FRIES a <<<<>>>>, y sonará una alarma.

FR FRIES

↓ ↓ ↓ ↓

**<<<< >>>>**

**4** Mantenga presionado el botón de canal de cocción ubicado debajo de la pantalla hasta que se escuche un pitido (3 segundos, aproximadamente), luego, libérelo.



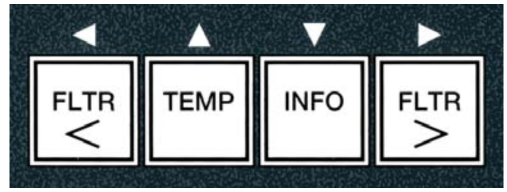

**5** La pantalla muestra LOW TEMP hasta que se alcanza el punto fijo. LOW temp

**6** La pantalla cambia a Hash Brn. hash brn

*Realice estos pasos en ambos lados para cambiar las dos pantallas a HASH BRN*

## 4.7 Descripción de los botones y las funciones de M3000

### 4.7.1 Botones de navegación




El menú de la computadora M3000 utiliza los botones ◀ ▶ y ▲ ▼ para navegar a través de varios menús y submenús.




**Pantalla izquierda**




**Pantalla derecha**

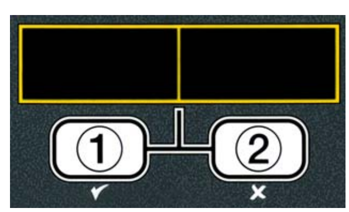
Cuando realice la programación, la pantalla izquierda muestra un elemento del submenú. La pantalla derecha es para el ingreso de datos. Los datos se introducen utilizando caracteres alfanuméricos, desplazándose por listas o alternando entre las opciones.

Durante la programación, si no se presiona un botón antes de que transcurra un minuto, la computadora vuelve al modo de funcionamiento.

### 4.7.2 Botones de filtro, temperatura e información

Los botones **< FLTR** (< filtro) y **FLTR >** (filtro > [vea la Figura 1]) se utilizan para filtrar las cubetas izquierda y derecha de una cubeta doble o de una cubeta simple. Si se presionan una vez los botones **FLTR**, mostrarán el número de ciclos de cocción restantes hasta que se muestre una orden de filtración. Cuando se presiona dos veces el botón **FLTR**, se muestran la fecha y la hora de la última filtración. Si se presiona una vez el botón **TEMP** (temperatura), una vez que la freidora está encendida, se muestra la temperatura actual de la cubeta en ambos lados. Si se presiona dos veces el botón **TEMP** cuando la freidora está encendida, se muestra el ajuste de temperatura de las cubetas. Si la freidora está apagada, la pantalla muestra las versiones actuales del software. Si se presiona una vez el botón **INFO** (información [vea la Figura 1]), cuando la freidora está encendida, se muestra el tiempo de recuperación para cada cubeta desde la última prueba. La recuperación muestra el tiempo requerido para que la freidora alcance la temperatura del aceite de 50 °F (28 °C) entre 250 °F (121°C) y 300 °F (149 °C). El tiempo máximo de recuperación no debe exceder 1:40 min en las freidoras eléctricas o 2:25 min en las freidoras de gas. Si se mantiene presionado el botón **INFO** durante tres segundos, se muestra información, como el uso, las estadísticas del filtro y los últimos ciclos de cocción (vea la página 4-34 para obtener más detalles sobre el botón **INFO**).

### 4.7.3 Botones del canal de cocción y de selección




Los botones ✓ ✗ son botones de doble función que se comparten con los botones **1** y **2**. Están ubicados directamente debajo de las pantallas de LED. Utilice estos botones para seleccionar o cancelar funciones. El botón ✗ se utiliza para cancelar submenús y salir de ellos.

## 4.8 Árbol de resumen de M3000

Abajo se muestran las secciones de programación más importantes de la computadora M3000 y el orden en el que se muestran los títulos del submenú se encuentra debajo de las secciones del manual de instalación y funcionamiento.

**Agregado de nuevos elementos en el menú de productos (selección de productos)** — Ver la sección 4.10.2

**Almacenamiento de los elementos del menú en los botones de los productos** — Vea la sección 4.10.3

**Vaciado, rellenado y eliminación del aceite** — Ver la sección 4.10.4

Menú Filtración ........ 4.11
[Mantenga presionado ◄ FLTR o FLTR ►]
- Filtración automática
- Filtración de mantenimiento
- Desechar
- Drenar en la fuente
- Llenar la cubeta desde la fuente de drenaje
- Llenar la olla desde el depósito a granel (sist. de aceite a granel únicamente)
- Fuente a desechar (sist. de aceite a granel únicamente)

Programación
- Programa de nivel 1 ........ 4.12
  [Mantenga presionados los botones TEMP e INFO hasta escuchar dos pitidos. La pantalla mostrará Level 1 (nivel 1); introduzca 1234]
  - Selección de producto ........ 4.10.2
    - Nombre
    - Tiempo de cocción
    - Temp.
    - ID de cocción
    - Tiempo de servicio 1
    - Tiempo de servicio 2
    - Contador de calidad
    - Deshabilitar AIF
    - Asignar botón
  - Reloj de AIF ........ 4.12.1
    - Deshabilitado
    - Habilitado
  - Modo de limpieza profunda ........ 4.12.2
  - Prueba de límite alto ........ 4.12.3
  - Configuración de la freidora ........ 4.9

- Programa de nivel 2 (nivel gerencial) ........ 4.13
  [Mantenga presionados los botones TEMP e INFO hasta escuchar tres pitidos. La pantalla mostrará Level 2 (nivel 2); introduzca 1234]
  - Comp. de producto — Sensibilidad del producto ........ 4.13.1
  - Registro electrónico — Registro de los últimos 10 códigos de error ........ 4.13.2
  - Configuración de contraseñas — Cambiar contraseñas ........ 4.13.3
    - Configuración [introduzca 1234]
    - Uso [introduzca 4321]
    - Nivel 1 [introduzca 1234]
    - Nivel 2 [introduzca 1234]
  - Tono de alerta — Volumen y tono ........ 4.13.4
    - Volumen 1-9
    - Tono 1-3
  - Filtrar después de usar — Establece la cantidad de cocciones antes de que aparezca la orden de filtración ........ 4.13.5
  - Tiempo de filtración — Establece el tiempo entre los ciclos de filtración ........ 4.13.6

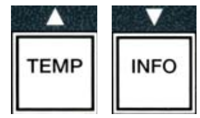
Modo Info ........ 4.14
[Mantenga presionado el botón INFO durante tres segundos; la pantalla mostrará Info Mode (modo de información)]
- Configuración de cubeta simple/doble
  - Estadísticas del filtro ........ 4.14.1
  - Revisión de uso ........ 4.14.2
  - Última carga ........ 4.14.3
  - TPM(Compuestos Polares Totales) ........ 4.14.4

## 4.9 Programación del modo de configuración de la freidora

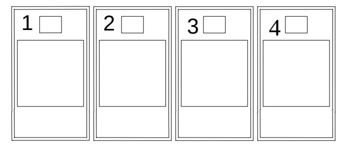
La computadora, con el encendido inicial, cuando se cambia una computadora o se accede desde el Nivel 1, necesita tener los parámetros configurados en el modo de configuración para funcionar correctamente. En el modo configuración, se ajustan la hora, la fecha, el formato de fecha, el idioma, el tipo de freidora, el tipo de cubeta, el tipo de sistema de aceite y la escala de temperatura. Estos ajustes solamente pueden ser modificados por un técnico.

La computadora muestra OFF (apagado).

1 Introduzca el modo de programación del nivel 1 presionando los botones **TEMP** e **INFO** simultáneamente hasta que se muestre LEVEL 1 (nivel 1). La computadora muestra ENTER CODE (introducir código).




2. Introduzca 1234.




(1234)

La computadora muestra LEVEL 1 PROGRAM (programación del nivel 1) durante tres segundos
y luego cambia a PRODUCT SELECTION (selección de producto) .

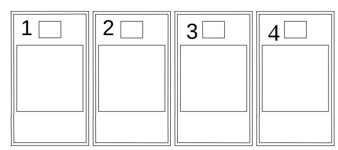
3. Presione el botón ▲ una vez para desplazarse hasta FRYER SETUP (configuración de la freidora).




4. Pulse el botón ✓ (1 YES).

La computadora muestra ENTER CODE (introducir código).

5. Introduzca 1234.




(1234)

La computadora muestra LANGUAGE (idioma) a la izquierda y, a la derecha, ENGLISH (inglés).

6. Utilice los botones ◀ y ▶ para desplazarse por el menú de idiomas.




7. Cuando se muestre la opción del idioma que desee, presione el botón ✓ (1 YES).




La computadora muestra TEMP FORMAT (formato de temp.) a la izquierda y F (F) a la derecha.

8. Utilice los botones ◄ y ► para alternar entre las escalas de temperatura F y C.




**NOTA: F** se utiliza para Fahrenheit y **C** se utiliza para Celsius.

9. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).



La computadora muestra TIME FORMAT (formato de hora) a la izquierda y 12 HR (12 h) a la derecha.

10. Utilice los botones ◄ y ► para alternar entre 12HR y 24HR (12 y 24 h).




11. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).

La computadora muestra ENTER TIME (introducir hora) a la izquierda y la hora actual a la derecha, en el formato HH:MM (hh/mm). AM o PM se muestra si se elige el sistema de 12 horas.

Ejemplo: 7:30 AM se escribe 0730 si se utiliza el formato de 12 horas. 2:30 se escribe 1430 si se utiliza el formato de 24 horas. Para cambiar entre AM y PM, utilice los botones ▲ ▼.

12. Introduzca la hora en horas y minutos utilizando los botones numéricos 0-9.




13. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).



La computadora muestra DATE FORMAT (formato de fecha) a la izquierda y US a la derecha.

14. Utilice los botones ◄ y ► para alternar entre US e INTERNTL.




15. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).

La computadora muestra ENTER DATE (introducir fecha) a la izquierda y MM-DD-YY OR DD-MM-YY (MM-DD-AA o DD-MM-AA) a la derecha y luego cambia a la fecha actual.

Ejemplo:
Formato de EE. UU. (5 de diciembre de 2008 se escribe 120508).
Formato internacional (5 de diciembre de 2008 se escribe 051208).

16. Introduzca la fecha utilizando los botones numerales 0-9.




17. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).



La computadora muestra FRYER TYPE (tipo de freidora) y ELEC (eléct.) a la derecha.

18. Utilice los botones ◄ y ► para alternar entre ELEC y GAS.




19. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (**1** YES).

La computadora muestra VAT TYPE (tipo de cubeta) y SPLIT (doble) a la derecha.

20. Utilice los botones ◄ y ► para alternar entre SPLIT y FULL (doble y simple).




21. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (**1** YES).

La computadora muestra OIL SYSTEM (sistema de aceite) a la izquierda y JIB (jarra en caja) a la derecha.

22. Utilice los botones ◄ y ► para alternar entre JIB y BULK (jarra en caja y aceite a granel).

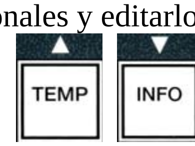



**NOTA:** Un sistema **JIB** utiliza una JIB (jarra en caja) descartable. Un sistema **BULK** tiene grandes tanques de almacenamiento de aceite que están conectados a la freidora y llenan un tanque.

23. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (**1** YES).




La computadora muestra LANGUAGE (idioma) a la izquierda y, a la derecha, ENGLISH (inglés). Utilice los botones ▲ ▼ para desplazarse por los campos adicionales y editarlos.




24. Presione el botón ✖ **(2)** para salir.




La computadora muestra SETUP COMPLETE (ajuste completo) que cambia a OFF (apagado).

## 4.10 Tareas comunes con la computadora M3000

**En esta sección se muestran las tareas comunes que se realizan en las tiendas:**

1. **Salir de un menú o un submenú.**
2. **Agregado de nuevos productos.**
3. **Almacenamiento de nuevos elementos de menú en los botones de productos.**
4. **Drenaje y eliminación del aceite y rellenado de las cubetas.**

### 4.10.1 Elementos del menú Escape

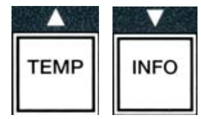
Para salir de los **MENUS** y **SUB-MENUS** o cancelarlos, presione el botón ✗ **(2)** .



### 4.10.2 Agregado de nuevos productos al menú (selección de productos)

Esta función se utiliza para agregar productos adicionales al menú de la computadora.

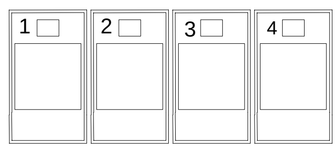
Para agregar un nuevo producto al menú:




1. Cuando la computadora esté en la posición OFF (apagada), ingrese en el modo de programación del nivel 1 presionando los botones **TEMP** e **INFO** simultáneamente hasta que se muestre LEVEL 1 (nivel 1).

La computadora muestra ENTER CODE (introducir código).

2. Introduzca **1234**.



(1234)

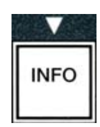
La computadora muestra LEVEL 1 PROGRAM (programación del nivel 1) durante tres segundos
y luego cambia a PRODUCT SELECTION (selección de producto).

3. Cuando se muestre PRODUCT SELECTION (selección de producto), presione el botón ✓ (**1 YES**) para seleccionar un elemento del menú.



La computadora muestra PRODUCT SELECTION (selección de productos) durante tres segundos
y luego muestra SELECT PRODUCT (seleccionar productos).

4. Cuando se muestra SELECT PRODUCT (seleccionar productos) a la izquierda y FR FRIES (papas fritas) se muestra a la derecha, utilice el botón ▼ para avanzar entre los elementos del menú hasta que el elemento del menú pueda modificarse o se muestre un punto numerado (p. ej., PROD 13).




5. Pulse el botón ✓ (**1 YES**) para seleccionar el producto que va a modificar.



La computadora muestra MODIFY? (¿modificar?) y alterna con YES NO (sí/no).



6. Presione el botón ✓ (**1 YES**) para modificar la selección o el botón ✗ (**2 NO**) para volver a PRODUCT SELECTION.

Si se elige yes (sí), la pantalla de la izquierda muestra NAME y la pantalla de la derecha muestra el nombre del producto (p. ej.: PROD 13). La pantalla derecha mostrará un carácter parpadeante.

7. Utilizando las teclas numéricas, introduzca la primera letra del nuevo producto. Cada tecla tiene tres letras. Presione la tecla hasta que se muestre la tecla derivada.




El nombre completo del producto tiene un límite de ocho caracteres, incluidos los espacios (p. ej.: FR FRIES).

8. Presione el botón ▶ para que el cursor avance hasta el siguiente espacio de la pantalla. Utilice la tecla #0 para insertar un espacio. El botón ◀ se puede utilizar para mover el cursor hacia atrás.




Por ejemplo, para escribir "WINGS" (alitas), presione la tecla #8 dos veces hasta que la letra W se muestre en la pantalla. Luego, presione el botón ▶ para que el cursor avance hasta el siguiente espacio de la pantalla. Presione la tecla N.º 3 hasta que se muestre la letra I. Continúe hasta que la palabra WINGS (alitas) quede deletreada en la pantalla.

9. Una vez que aparezca el nombre como debe guardarse, presione el botón ▼ para guardar el nombre y desplácese hasta COOK TIME (tiempo de cocción).




10. Cuando se muestre COOK TIME a la izquierda y :00 a la derecha, utilice las teclas numéricas para introducir el tiempo de cocción del producto en minutos y segundos (p. ej.: 3:10 como 310).




11. Una vez que haya introducido el tiempo de cocción, presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar COOK TIME (tiempo de cocción) y desplácese hasta TEMP (temperatura de cocción).




12. Cuando se muestre TEMP a la izquierda y 32F a la derecha, use las teclas numéricas para introducir la temperatura de cocción para el producto (p. ej.: 335° como 335).




13. Una vez que haya introducido el tiempo de cocción, presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar el valor de la temperatura de cocción y desplácese hasta COOK ID (id. de cocción).



14. Cuando se muestre COOK ID (id. de cocción) a la izquierda y P 13 parpadee a la derecha, utilice las instrucciones del paso ocho para introducir un nombre de cuatro letras en el elemento de menú. Este es el nombre acortado que se alterna con el tiempo de cocción durante un ciclo de cocción.




15. Cuando haya introducido la abreviatura de id. de cocción, presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar la abreviatura de ID y desplácese hasta DUTY TIME 1 (tiempo de servicio [tiempo para la agitación]), que se utiliza para fijar el tiempo del ciclo de cocción del producto que se debe agitar.



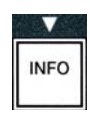

16. Cuando se muestre DUTY TIME 1 (tiempo de servicio 1) a la izquierda y :00 a la derecha, use las teclas numéricas para escribir la hora en minutos y segundos para la primera tarea que se debe realizar (p. ej.: sacudir el producto después de 30 segundos, se escribe como 30).




17. Cuando haya escrito DUTY TIME 1 (tiempo de servicio 1 [tiempo para la agitación]), presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar el tiempo para la agitación 1 y desplácese hasta DUTY TIME 2 (tiempo de servicio 2). Si un producto requiere que se realice una segunda tarea, esto puede escribirse aquí. Siga las instrucciones de arriba para introducir el tiempo de servicio dos, o presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar el tiempo de servicio y desplácese hasta QUAL TMR (temporizador de calidad), que se utiliza para ajustar el tiempo de espera antes de que la comida tenga que desecharse.




18. Cuando se muestre QUAL TMR a la izquierda y :00 a la derecha, utilice las teclas numéricas para introducir el tiempo en minutos y segundos para el tiempo de espera del producto (p. ej.: 7:00 minutos como 700).




19. Cuando haya escrito QUAL TMR (tiempo de espera), presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar el tiempo de calidad y desplácese hasta AIF DISABLE (desactivar AIF).




20. Cuando se muestre AIF DISABLE (desactivar AIF) a la izquierda y NO a la derecha, utilice los botones ◄ y ► para alternar entre YES y NO. Si se configura esta función en Yes (sí), se desactiva la AIF (filtración intermitente automática) para el producto programado. Esto se utiliza par evitar la mezcla de los aceites específicos para los productos.

21. Si ajusta la opción de AIF DISABLE en NO, presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar la selección de desactivación de AIF y desplácese hasta la selección ASSIGN BTN (asignar BTN).




La computadora muestra ASSIGN BTN (asignar BTN) a la izquierda, el producto elegido a la derecha.



Para asignarle un botón al producto elegido, siga las instrucciones de abajo.

22. Cuando se muestre el producto elegido a la derecha y ASSIGN BTN a la izquierda, presione un botón entre 1 y 0 para asignárselo al producto. El indicador luminoso del producto elegido se iluminará (vea la foto de arriba). Para borrar la asignación de un botón a un producto, presione el botón asignado a ese producto. El indicador luminoso se apagará.

23. Una vez que haya asignado el botón, presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar el botón asignado.




La computadora muestra NAME (nombre) a la izquierda con el producto (p. ej.: WINGS) (alitas) a la derecha.




* Nota: Si se necesita una programación adicional, para agregar otros productos, presione el botón × **(2)** una vez y luego presione el botón ▼ y vuelva al paso 4.

24 Si no es necesario realizar más programaciones, presione el botón × **(2)**. La computadora muestra la opción SELECT PRODUCT (seleccionar producto) con el producto (p. ej.: FR FRIES[papas fritas]) en la pantalla derecha. Vuelva a presionar el botón × **(2)** . La computadora muestra LEVEL 1 PROGRAM (programación de nivel 1) que cambia a la orden PRODUCT SELECTION (selección de producto).




25. Presione el botón × **(2)** para salir y para volver a OFF.




### 4.10.3 Almacenamiento de elementos de menú en los botones de productos

Esta función se utiliza para almacenar elementos de menú individuales en los botones de productos para la cocción con uno o dos botones.

Para almacenar los elementos del menú en un botón específico:

1. Realice los pasos 1 a 6 de las páginas 4 a 12.

2. La computadora muestra NAME a la izquierda y el producto seleccionado (p. ej.: WINGS) a la derecha.

3. Presione el botón ▲ para desplazarse hasta la opción ASSIGN BTN (asignar BTN), que se utiliza para asignar un elemento del menú a un botón de producto específico.




4. La computadora muestra ASSIGN BTN (asignar btn) a la izquierda y WINGS (alitas) a la derecha.

5. Cuando se muestre ASSIGN BTN a la izquierda y el producto elegido (p. ej.: WINGS) a la derecha, presione un botón entre 1 y 0 para asignar el producto. El indicador luminoso del producto elegido se iluminará. Para borrar la asignación de un botón a un producto, presione el botón asignado a ese producto. El indicador luminoso se apagará.




6. Una vez que haya asignado el botón, presione el botón ▼ (**INFO**) para guardar el botón asignado.




La computadora muestra NAME (nombre) a la izquierda con el producto (p. ej.: WINGS) (alitas) a la derecha.

7. Si no es necesario realizar ninguna otra programación, presione el botón × **(2)** dos veces para volver a LEVEL 1 PROGRAM (programa de nivel 1) y cambiar a la orden PRODUCT SELECTION (selección de producto).




8. Presione el botón × **(2)** para salir y para volver a OFF.

## 4.10.4 Drenaje y rellenado de las cubetas y eliminación del aceite

Cuando se haya agotado el aceite de cocina, drene el aceite en un recipiente adecuado para el transporte hasta el contenedor de eliminación. Frymaster recomienda una unidad para desechar manteca de McDonald's (MSDU). **No drene la solución de limpieza profunda (hervido) en una MSDU**. **NOTA:** Si se utiliza una MSDU fabricada antes de enero de 2004, la tapa de la fuente de filtración debe quitarse para permitir que se pueda colocar la unidad debajo del drenaje. Para quitar la tapa, levante levemente el borde delantero, deslice la guarda de aceite y tire de ella para asacarla del gabinete. Consulte la documentación suministrada junto con la unidad de eliminación para obtener instrucciones de uso específicas. Si no se dispone de una unidad para desechar manteca, deje que el aceite se enfríe hasta los 100 °F (38 °C) y luego drene el aceite en un contenedor de **METAL** que tenga una capacidad de CUATRO galones (15 litros) o más para evitar que se derrame el aceite.

### 4.10.4.1 Eliminación de otros sistemas de aceite

Esta opción se utiliza para eliminar el aceite usado en una MSDU o en un recipiente de **METAL**.

1. Extraiga la fuente del filtro y coloque la MSDU o un contenedor de **METAL** que tenga una capacidad de **CUATRO** galones (15 litros) o más debajo de la freidora para drenar el aceite.

2. Con la computadora en la posición OFF, mantenga presionado el botón **FLTR** de la cubeta correspondiente durante tres segundos hasta que escuche un pitido.




La computadora muestra FILTER MENU (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a MAINT FILTER (filtración de mantenimiento).

3. Cuando se muestre la opción MAINT FILTER (filtración de mantenimiento), presione el botón ▼ (**INFO**) para desplazarse hasta DISPOSE (desechar).




¿La computadora muestra DISPOSE.




4. Pulse el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.

La pantalla de la computadora alterna entre DISPOSE? (eliminar) y YES NO (sí/no).




5. Para eliminar el aceite, presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.

**⚠ ADVERTENCIA**
**NUNCA drene la solución de limpieza profunda (hervido) en una MSDU. La solución de limpieza profunda (hervido) puede producir daños en una MSDU.**

**⚠ PELIGRO**
**Cuando drene el aceite en una unidad de eliminación, no la llene por encima de la línea máxima de llenado ubicada en el contenedor.**

**⚠ PELIGRO**
**Deje que el aceite se enfríe hasta los 100 °F (38 °C) antes de drenarlo en un contenedor de METAL adecuado para su eliminación.**

**⚠ PELIGRO**

**Cuando drene el aceite en un contenedor de METAL adecuado, asegúrese de que el contenedor tenga una capacidad mínima de CUATRO galones (15 litros) o más; de lo contrario, el líquido puede rebasarse y producir lesiones.**

La computadora muestra INSERT DISPOSAL UNIT (introducir unidad opcional). Una vez que quite la fuente del filtro, la computadora mostrará de manera alternada IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (¿la unidad de eliminación está en su lugar?) y YES NO (sí/no).

6. Una veza que haya colocado la MSDU o un contenedor de **METAL** que tenga una capacidad de **CUATRO** galones (15 litros) en el lugar correspondiente, presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.



La fuente de calentamiento está desactivada, la válvula de drenaje se abre y la computadora muestra DISPOSING (eliminar) durante 20 segundos.

La válvula de drenaje permanece abierta y la computadora muestra VAT EMPTY?(¿cubeta vacía?) alternándose con YES (sí).



7. Cuando la cubeta esté vacía, presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.

La computadora muestra CLN VAT COMPLETE? (¿finalizó la limpieza de la cubeta?) y alterna con YES(sí).



8. Limpie la cubeta con un cepillo y cuando haya finalizado, presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.

La válvula de drenaje se cierra y la cubeta está lista para volver a llenarse con aceite. Continúe con la siguiente sección si la freidora está configurada en JIB (jarra en caja).

### 4.10.4.2 Rellenado de los sistemas de aceite JIB

Los sistemas de aceite JIB (jarra en caja) utilizan aceite almacenado en cajas, en el interior del gabinete de la freidora.

Si el sistema de aceite estaba configurado en JIB desde la configuración inicial, la computadora muestra MANUAL FILL VAT (llenado manual de la cubeta) y alterna con la opción YES.

1. Vierta aceite con cuidado en la olla hasta que alcance la línea de llenado baja de la freidora.
2. Presione el botón ✓ (**1 YES**) cuando la cubeta esté llena. La computadora muestra OFF (apagado).



### 4.10.4.3 Drenaje y eliminación de aceite en sistemas de aceite a granel

Los sistemas de aceite a granel utilizan bombas para mover el aceite desde la freidora hasta un tanque contenedor para el aceite usado. Es necesario realizar trabajos de plomería adicionales para conectar los sistemas de aceite a granel a las freidoras.

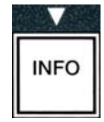
**⚠ ADVERTENCIA**

**Asegúrese de que haya una almohadilla de filtro en el lugar correspondiente antes de realizar el drenaje o la eliminación de aceite. Si no se coloca una almohadilla de filtro, se pueden obstruir las líneas o las bombas.**




1. Con la computadora en la posición OFF, mantenga presionado el botón FLTR de la cubeta correspondiente durante tres segundos.

La computadora muestra FILTR MENU (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a MAINT FILTER (filtración de mantenimiento).




2. Presione el botón ▼ (**INFO**) y desplácese hasta DISPOSE (desechar).

3. Cuando se muestre DISPOSE (desechar), presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.

La pantalla de la computadora alterna entre DISPOSE?(eliminar) y YES NO (sí/no).




Si la computadora muestra RTI TANK FULL (tanque RTI lleno) y alterna con CONFIRM(confirmar), vea la ***NOTA**.

4. Para eliminar el aceite, presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.




Si se muestra INSERT PAN (insertar fuente), quite la fuente del filtro y reemplácela, asegurándose de que la fuente esté asentada firmemente en la freidora.

La computadora muestra DRAINING (drenando).



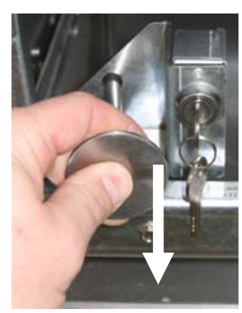

La válvula de drenaje permanece abierta y la computadora muestra VAT EMPTY?(¿cubeta vacía?) y YES (sí) en forma alternada.

5. Cuando la cubeta esté vacía, presione ✓ (**1 YES**) el botón para continuar.

La computadora muestra CLN VAT COMPLETE? (¿finalizó la limpieza de la cubeta?) y alterna conYES (SÍ).




6. Limpie la cubeta con un cepillo y, cuando haya finalizado, presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.



La computadora muestra OPEN DISPOSE VALVE (abrir válvula de eliminación).

7. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula, si es necesario. Empuje la válvula de eliminación completamente hacia adelante para iniciar la eliminación.

La computadora muestra DISPOSING (eliminando) durante cuatro minutos.

La bomba transfiere el aceite usado desde la fuente hasta los tanques de aceite a granel usado.

Cuando termina esta operación, la computadora muestra REMOVE PAN (extraer fuente).

8. Quite la fuente del filtro y asegúrese de que esté vacía.

La pantalla de la computadora alterna entre IS PAN EMPTY? (¿la fuente está vacía?) y YES NO (sí/no).

9. Presione el botón ✗ **(2)** para hacer funcionar la bomba de nuevo si la fuente todavía contiene aceite; si no, continúe con el siguiente paso.



10. Una vez que se haya vaciado la fuente, presione el botón ✓ **(1)**.



La computadora muestra CLOSE DISPOSE VALVE (cerrar válvula de eliminación).



11. Cierre la válvula de eliminación moviendo el mango de la válvula hacia la parte trasera de la freidora hasta que este haga tope. Vuelva a trabar la válvula si su gerente lo requiere.

La cubeta está lista para volver a ser llenada con aceite. Continúe con la sección 4.10.4.4 para llenar la cubeta; si no, presione el botón ✗ **(2)** para salir.

***NOTA**: Si la computadora muestra RTI TANK FULL (tanque RTI lleno) y CONFIRM (confirmar) en forma alternada, presione el botón ✓ **(1)** y llame al proveedor de aceite a granel usado. La pantalla vuelve a OFF.

### 4.10.4.4 Rellenado de la cubeta desde sistemas de aceite a granel después de la eliminación

La computadora muestra FILL POT FROM BULK? (¿llenar olla desde depósito a granel?) y alterna con yes no (sí/no).

La bomba de rellenado de aceite a granel funciona con un interruptor momentáneo. La bomba solo bombea cuando se presiona el interruptor.

1. Mantenga presionado el botón ✓ (**1** YES) para volver a llenar la cubeta hasta que el aceite llegue hasta la línea de llenado.





2. Cuando la cubeta esté vacía, presione el botón ✓ (**1** YES).
3. Cuando la cubeta esté llena, presione el botón ✗ **(2)** , para cerrar la válvula de llenado.

La computadora muestra OFF (apagado).

## 4.11 Menú del filtro

Las opciones del menú del filtro se utilizan para filtrar, drenar, llenar y eliminar.

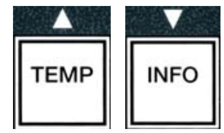
### 4.11.1 Acceso al menú del filtro

1. Mantenga presionado durante tres segundos el botón del filtro de la cubeta seleccionada.




La computadora muestra FILTER MENU (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a MAINT FILTER (filtración de mantenimiento).

2. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:




a. AUTO FILTER (filtración automática) Vea la página 5-2
b. MAINT FILTER (filtración de mantenimiento) Vea la página 5-8
c. DISPOSE (eliminar) Vea la página 4-16
d. DRAIN TO PAN (drenar a fuente Vea la página 4-20
e. FILL VAT FROM DRAIN PAN (llenar cubeta desde fuente de drenaje) Vea la página 4-21
f. FILL VAT FROM BULK (llenar cubeta desde tanque a granel) Vea la página 4-22
g. PAN TO WASTE (fuente a eliminación) Vea la página 4-23

Los primeros dos elementos del menú: **AUTO FILTER** (filtración automática) y **MAINTENANCE (MANUAL) FILTER** (filtración [manual] de mantenimiento) se detallan en el capítulo 5. Los otros elementos del menú se detallan en las siguientes páginas.

Las funciones **DRAIN TO PAN** (drenaje a fuente) y **FILL VAT FROM DRAIN PAN** (llenar cubeta desde fuente de drenaje) se utilizan principalmente para propósitos de diagnóstico. Se utilizan cuando el aceite debe drenarse a la fuente o devolverse a la olla de fritura.

### 4.11.2 Drenaje a fuente

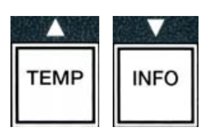
La función de drenaje a la fuente drena el aceite desde la olla de fritura hasta la fuente del filtro.

1. Cuando la computadora esté en la posición OFF (apagado), mantenga presionado el botón del filtro durante tres segundos para vaciar la cubeta seleccionada.




La computadora muestra FILTER MENU (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a MAINT FILTER (filtración de mantenimiento).

2. Utilice los botones ▲ y ▼ para desplazarse hasta la opción DRAIN TO PAN (drenaje a fuente).







3. Cuando se muestra la opción DRAIN TO PAN (drenaje a la fuente), presione el botón ✓ **(1)** para continuar.

La computadora muestra DRAIN TO PAN? (¿drenar a la fuente?) y alterna con YES NO (sí/no).



4. Presione el botón ✓ (1 YES) para continuar con el drenaje a la fuente.

La fuente de calentamiento está desactivada y el sistema comprueba que la fuente esté en su lugar. Si no se detecta le fuente, la computadora muestra INSERT PAN hasta que se detecte.

Cuando se detecta la fuente, se abre la válvula de drenaje. La computadora muestra DRAINING (drenando) durante 20 segundos.

La computadora muestra VAT EMPTY? (¿cubeta vacía?) y alterna con YES.

5. Si la cubeta está vacía, presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para continuar.



La computadora muestra FILL VAT FROM DRAIN PAN? (llenar fuente desde la fuente de drenaje) y alterna con YES NO (sí/no), y suena una alarma. Para volver a llenar la fuente, continúe con el siguiente paso; si no, siga con el paso 8.

6. Presione el botón ✓ (1 YES) para volver a llenar la cubeta.



La computadora muestra FILLING (llenando). Después del llenado, la computadora muestra IS VAT FULL? (¿está llena la cubeta?) y alterna con YES NO (sí/no).

Si la cubeta no está llena, presione el botón ✗ (2 NO) para volver a poner en funcionamiento la bomba.



7. Si la cubeta está llena, presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para volver a OFF.

8. Presione el botón ✗ (2 NO).



La computadora muestra REMOVE PAN (extraer fuente).

> ⚠ **PELIGRO**
> **Abra la fuente del filtro lentamente para evitar salpicaduras de aceite caliente, que pueden producir quemaduras graves, resbalamientos y caídas.**

9. Extraiga cuidadosamente la fuente del filtro de la freidora.



La computadora muestra IS PAN EMPTY? (¿la fuente está vacía?) y alterna con YES NO (sí/no).

**NOTA**: Puede dejarse una pequeña cantidad de aceite en la fuente después de volver a llenarla.

10. Si la cubeta está vacía, presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para volver a OFF.

Si la fuente no está vacía, presione el botón ✗ (2 NO) (vea la figura 4.11.2.10) y vuelva a FILL VAT FROM DRAIN PAN? (¿llenar cubeta desde fuente de drenaje?) y alterna con YES NO (sí/no) después del paso 5.

Si la fuente no está vacía y se está utilizando un sistema de aceite a granel en la freidora × (**2 NO**) (no) y la computadora muestra PAN TO WASTE? y alterna con YES NO (sí/no).



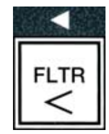
11. Presione el botón ✓ (**1 YES**) para desechar el aceite en los tanques de aceite a granel usado. Continúe con la sección 4.10.4.3, Sistemas de eliminación de aceite mediante sistemas de aceite a granel, entre el paso 6 y el paso 7.



### 4.11.3 Llenado de la cubeta desde la fuente de drenaje

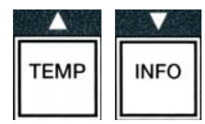
La opción de llenado de la cubeta desde la fuente de drenaje se utiliza para volver a llenar la olla de fritura desde la fuente del filtro.

1. Con la computadora en la posición OFF, mantenga presionado el botón del filtro para que la cubeta se vuelva a llenar durante tres segundos.




La computadora muestra FILTER MENU (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a MAINT FILTER (filtración de mantenimiento).

2. Utilice los botones ▲ y ▼ para desplazarse hasta la opción FILL VAT FROM DRAIN PAN (llenado de la cubeta desde fuente de drenaje).




3. Cuando se muestre FILL VAT FROM DRAIN PAN (llenado de la cubeta desde fuente de drenaje), presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.



La computadora muestra FILL VAT FROM DRAIN PAN? (¿llenar cubeta desde la fuente de drenaje?) y alterna con YES NO(sí/no).

4. Pulse el botón ✓ (**1 YES**) para continuar.



El sistema comprueba que la válvula de drenaje esté cerrada. La válvula de retorno se abre y la bomba del filtro vuelve a llenar la cubeta.

La computadora muestra FILLING (llenando) mientras la cubeta se está volviendo a llenar. Después del llenado, la computadora muestra IS VAT FULL? (¿está llena la cubeta?) y alterna con YES NO (sí/no).

5. Si la cubeta está llena, presione el botón ✓ (**1 YES**) (sí) para salir y volver a OFF. Si la cubeta no está llena, presione el botón × (**2 NO**) para continuar el llenado.



### 4.11.4 Llenado de la cubeta desde un tanque de aceite a granel

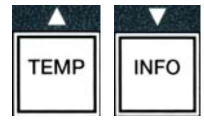
La opción de llenado de la cubeta desde un tanque de aceite a granel se utiliza cuando se llena la olla de fritura desde un sistema de aceite a granel.

1. Con la computadora en la posición OFF, mantenga presionado el botón del filtro para que la cubeta se vuelva a llenar durante tres segundos.




La computadora muestra FILTER MENU (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a MAINT FILTER (filtración de mantenimiento).

2. Utilice los botones ▲ y ▼ para desplazarse hasta la opción FILL VAT FROM BULK (llenado de la cubeta desde tanque de aceite a granel).




3. Cuando se muestre FILL VAT FROM BULK (llenado de la cubeta desde tanque de aceite a granel), presione el botón ✓ (1 YES) para continuar.




La computadora muestra FILL VAT FROM BULK? ¿llenar cubeta desde depósito a granel?) y alterna con YES NO.

4. Pulse el botón ✓ (YES) para continuar.




La computadora muestra PRESS AND HOLD YES TO FILL (mantener presionado "YES" para llenar) y alterna con YES.

La válvula de retorno se abre y la bomba de aceite a granel se energiza. La bomba de rellenado de aceite a granel funciona con un interruptor momentáneo. La bomba solo bombea cuando se presiona el interruptor.

5. Mantenga presionado el botón ✓ (YES) para llenar la cubeta.




La computadora muestra FILLING (llenando) mientras la cubeta se está llenando.

6. Cuando se llene la cubeta hasta la línea de llenado inferior, suelte el botón ✓ (1 YES).

La computadora muestra CONTINUE FILLING? (¿continuar llenado?)
y alterna con YES.




7. Para continuar el llenado, vuelva al paso 5. De lo contrario, presione el botón ✗ (2 NO) para salir y volver a OFF.

## 4.11.5 Fuente a desechar

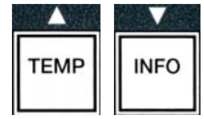
La opción Pan to waste (fuente a desechar) es una opción que permite que los sistemas de aceite a granel bombeen el exceso de aceite de la fuente a los tanques de aceite a granel usado sin drenar el aceite actual de la olla de fritura.

1. Con la computadora en la posición OFF, mantenga presionado el botón del filtro para que la cubeta se vuelva a llenar durante tres segundos.



La computadora muestra FILTER MENU (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a MAINT FILTER (filtración de mantenimiento).

2. Utilice los botones ▲ y ▼ para desplazarse hasta la opción PAN TO WASTE (fuente a desechar).




3. Cuando se muestre PAN TO WASTE (fuente a desechar), presione el botón ✓ (1 YES) para continuar.




La computadora muestra PAN TO WASTE? (fuente a desechar) y alterna con YES NO (sí/no).

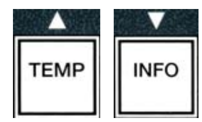
4. Presione el botón ✓ (YES) y vaya a la Sección 4.10.4..3, páginas 4 a 18, y continúe después del paso 6 o presione ✗ (2 NO) para salir al menú del filtro.




## 4.12 Programación del nivel 1

El nivel uno de programación se utiliza para escribir nuevos productos, realizar el control cuando está desactivada la AIF (filtración intermitente automática) y realizar una limpieza profunda (hervido) y una prueba de límites.

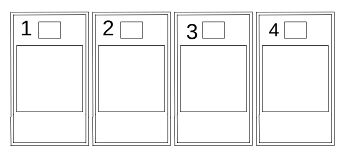
Para introducir el código de programación del Nivel 1:




1. Con la computadora en la posición OFF, presione simultáneamente los botones **TEMP** e **INFO** durante **TRES** segundos hasta que se muestre LEVEL 1 (nivel 1) y se escuche un pitido.

La computadora muestra ENTER CODE (introducir código).

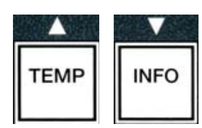
2. Introduzca **1234**.




(1234)

La computadora muestra LEVEL 1 PROGRAM (programación del nivel 1) durante tres segundos
y luego cambia a PRODUCT SELECTION (selección de producto).

3. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:




   a. PRODUCT SELECTION (selección del producto) Vea la página 4-12
   b. AIF CLOCK (reloj de la AIF) Vea la página 4-24
   c. DEEP CLEAN MODE (modo de limpieza profunda) Vea la página 4-25
   d. HI LIMIT TEST (prueba de límite alto) Vea la página 4-30
   e. FRYER SETUP (configuración de la freidora) Vea la página 4-9

4. Cuando se muestre la selección, presione el botón ✓ (1 YES) para seleccionar el elemento del menú que haya elegido.




### 4.12.1 RELOJ DE LA AIF

El modo de reloj de la AIF permite la programación de los tiempos para bloquear la orden de AIF (filtración intermitente automática). Esto es útil para los momentos más atareados del día, como la hora pico del mediodía.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-23 a 4-24.




2. Utilice el botón ▼ (**INFO**) para desplazarse hasta la opción AIF CLOCK (reloj de la AIF).

3. Pulse el botón ✓ (1 YES) para continuar.




La computadora muestra AIF CLOCK a la izquierda y DISABLED (desactivado) a la derecha.

4. Utilice los botones ◀ y ▶ para alternar entre:
   a. DISABLED (desactivado)
   b. ENABLED (activado)



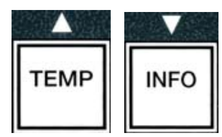

Configure esta función en ENABLED (activado) si en algún momento se desactiva la función de AIF (filtración intermitente automática [por ejemplo, en la hora pico del mediodía]).

5. Cuando se muestre ENABLED (activado), presione el botón ▼.




* Continúe con el paso 12 si elige DISABLED (desactivado).

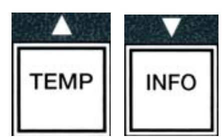
6. Cuando se muestre ENABLED (activado), presione los botones ▲ y ▼ (vea la Figura 4.12.2.5) para desplazarse entre M-F 1 y SUN 4. (p. ej.: de lunes a viernes no se desea hacer filtraciones durante la hora pico del mediodía, es decir, de 12:00 a. m. a 1:30 p. m. En la computadora, desplácese hasta M-F 1 12:00 AM.




7. Utilice las teclas numéricas para escribir el tiempo de inicio cuando debe suspenderse la AIF.




2. Presione los botones ▲ y ▼ para alternar entre AM y PM.




9. Presione el botón ▼ (**INFO**). La computadora muestra 0 DUR. Esta es la cantidad de tiempo que permanecerá suspendida la AIF.




10. Utilice las teclas numéricas para escribir un tiempo entre 0 y 999 minutos (p. ej.: 1½ horas se escribe como 90



minutos). Introduzca 90 para este ejemplo. La computadora muestra 090 DUR. Hay disponibles cuatro períodos de tiempo diferentes para cada día o para cada conjunto de días. (M-F 1-4, Sáb. 1-4 y Dom. 1-4)

11. Presione el botón ▼ (**INFO**) para aceptar el período y para desplazarse hasta el siguiente período de tiempo.




12. Cuando termine, presione el botón ✖ una vez para salir y volver a la pantalla PRODUCT SELECTION (selección de productos).




13. Presione el botón ✖ **(2)** para salir y para volver a OFF.




## 4.12.2 MODO DE LIMPIEZA PROFUNDA (HERVIDO)

El modo de limpieza profunda se utiliza para quitar el aceite carbonizado de olla de fritura.

**NOTA: Consulte las instrucciones de Kay Chemical "Procedimiento de limpieza profunda de la freidora" para limpiar la freidora LOV™.**

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-23 a 4-24.

La computadora muestra DEEP CLEAN MODE (modo de limpieza profunda)




2. Pulse el botón ✓ (**1** YES).

**Sistema de aceite a granel:** Asegúrese de colocar una fuente de filtro entera y limpia.
**Sistema de aceite JIB:** Asegúrese de que haya una MSDU o un contenedor de metal que tenga una capacidad de **CUATRO** galones (15 litros) o más ubicado debajo del drenaje.

La computadora muestra DEEP CLEAN? (¿llenado profundo?) y alterna con YES NO.

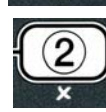



3. Presione el botón ✓ (**1** YES).

4. **Cubeta simple**: La computadora muestra IS OIL REMOVED? (¿se ha extraído el aceite?) y YES NO (sí/no) en forma alternada.




**Cubeta dividida:** La computadora muestra DEEP CLEAN (limpieza profunda) y alterna con L R.




Presione el botón ✓ (**1**) o ✖ (**2**) debajo de la cubeta dividida que se va a limpiar. La computadora muestra IS OIL REMOVED? y alterna con YES NO* (sí/no).

* Si el tanque del sistema de aceite a granel usado está lleno RTI TANK FULL (tanque de RTI lleno) alterna con CONFIRM (confirmar). Presione el botón ✓ **(1)** y llame al proveedor de aceite a granel usado. La pantalla vuelve a OFF.

**⚠ PELIGRO**
**Cuando drene el aceite en una unidad de eliminación, no la llene por encima de la línea máxima de llenado ubicada en el contenedor.**

**⚠ PELIGRO**
**Deje que el aceite se enfríe hasta los 100 °F (38 °C) antes de drenarlo en un contenedor de METAL adecuado para su eliminación.**

**⚠ PELIGRO**
**Cuando se drene el aceite en un contenedor MSDU o de METAL adecuado, asegúrese de que el contenedor tenga una capacidad de al menos CUATRO galones (15 litros) o más. De otra manera, el aceite puede rebasarse y producir lesiones.**





5. **Cubeta de fritura vacía**: Presione el botón ✓ (**1** YES) y continúe con el paso 12.
   **Cubeta de fritura llena de aceite**: Presione el botón ✗ (**2** NO) .

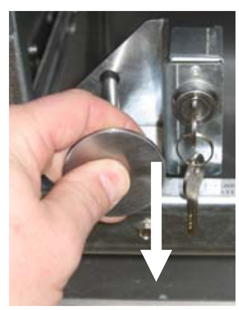


6. **Sistema de aceite JIB:** La computadora muestra IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿la unidad de eliminación está en su lugar?) y alterna con YES NO (sí/no). Asegúrese de que haya una MSDU o un contenedor de metal adecuado que tenga una capacidad de **CUATRO** galones (15 litros) o más ubicado debajo del drenaje. Presione el botón ✓ (**1** YES) para eliminar el aceite. La computadora muestra DISPOSING (eliminando) y finaliza con VAT EMPTY? (¿cubeta vacía?) y alterna con YES. Presione el botón ✓ (**1** YES) y continúe con el paso 12.

   **Sistema de aceite a granel*:** La computadora muestra DRAINING (drenando). Una vez que el aceite se haya drenado hacia el interior de la fuente del filtro, la computadora muestra VAT EMPTY? (¿cubeta vacía?) y alterna con YES. Presione el botón ✓ (**1** YES) y continúe.

*Si se muestra INSERT PAN (insertar fuente), extraiga la fuente del filtro y reemplácela.

   **Sistema de aceite a granel:**La computadora muestra OPEN DISPOSE VALVE (abrir válvula de eliminación).



7. **Sistema de aceite a granel:** Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrábelo, si es necesario. Empuje la válvula de eliminación completamente hacia adelante para iniciar la eliminación.

   **Sistema de aceite a granel:**La computadora muestra DISPOSING (eliminando) durante cuatro minutos.

   La bomba transfiere el aceite usado desde la fuente hasta los tanques de aceite a granel usado.

   **Sistema de aceite a granel:**Cuando termina esta operación, la computadora muestra REMOVE PAN (extraer fuente).

8. **Sistema de aceite a granel:** Quite la fuente del filtro y asegúrese de que esté vacía.

**Sistema de aceite a granel:**La pantalla de la computadora alterna entre IS PAN EMPTY? (¿la fuente está vacía?) y YES NO (sí/no).

9. **Sistema de aceite a granel:** Presione el botón × **(2)** para hacer funcionar la bomba de nuevo si la fuente todavía contiene aceite; si no, continúe con el siguiente paso.



10. **Sistema de aceite a granel:** Una vez que se haya vaciado la fuente, presione el botón ✓ **(1)** (vea la Figura 4.10.4.3.10).



**Sistema de aceite a granel:**La computadora muestra CLOSE DISPOSE VALVE (cerrar válvula de eliminación).



11. **Sistema de aceite a granel:** Cierre la válvula de eliminación moviendo el mango de la válvula hacia la parte trasera de la freidora hasta que haga tope.

**Sistema de aceite a granel:**La computadora muestra INSERT PAN (insertar fuente). Inserte la fuente.

12. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La válvula de drenaje se cierra y la computadora muestra SOLUTION ADDED? (¿agregar solución?) y YES (sí) en forma alternada. Llene la olla de fritura con una solución de agua y líquido de limpieza. Para obtener información acerca del procedimiento de limpieza profunda (hervido) de McDonald's, consulte la tarjeta de requisitos de mantenimiento y las instrucciones de Kay Chemical incluidas en "Procedimiento de limpieza profunda de la freidora".

13. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** Presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para continuar y comenzar el procedimiento de limpieza.



La pantalla de la computadora muestra DEEP CLEAN (limpieza profunda) y una cuenta regresiva de 60, en forma alternada. La cubeta se calienta a 195 °F (91 °C) durante una hora. Para cancelar la limpieza profunda, mantenga presionado el botón × **(2)** durante tres segundos. La computadora muestra IS SOLUTION REMOVED? (¿se ha extraído la solución?) y YES (sí) en forma alternada. Siga con el paso 15.

Después de una hora, el calentador se apaga y la computadora muestra CLEAN DONE (limpieza finalizada), y suena una alarma.

14. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** Presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para apagar la alarma.



15. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra IS SOLUTION REMOVED? (¿se ha extraído la solución?) y YES (sí) en forma alternada. Siga las instrucciones de Kay Chemical para extraer la solución.

16. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** Extraiga la fuente del filtro, la cesta de migajas, el aro

de sujeción, la almohadilla del filtro y la pantalla. Vuelva a colocar la fuente del filtro vacía en la freidora.

**⚠ PELIGRO**
**Deje que la solución de limpieza profunda (hervido) se enfríe y alcance los 100 °F (38 °C) para desecharla. Si no lo hace, el líquido caliente puede producirle heridas.**

**NOTA: Para obtener instrucciones acerca de cómo extraer la solución de limpieza, consulte las instrucciones incluidas en el "Procedimiento de limpieza profunda de la freidora" de Kay Chemical.**

17. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** Después de extraer la solución, presione el botón ✓ (1 YES) (sí).



18. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra SCRUB VAT COMPLETE? (¿finalizó la limpieza de la cubeta?) y YES (sí) en forma alternada. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí).



19. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra DRAINING (drenando). El drenaje se abre para permitir drenar la pequeña cantidad de solución residual que queda en la cubeta. Realice un enjuague para quitar la solución que queda en la cubeta.

20. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra RINSE COMPLETE? (¿finalizó el enjuague?) y YES (sí) en forma alternada. Cuando la cubeta esté enjuagada, presione el botón ✓ (1 YES) para continuar.



21. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra REMOVE PAN (extraer fuente). Extraiga la fuente del filtro.

22. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra VAT AND PAN DRY? (¿la cubeta y la fuente están secas?) y YES **(sí) en forma alternada.** Asegúrese de que la cubeta y la fuente estén completamente secas.

23. **Sistema de aceite a granel o de JIB:** La computadora muestra INSERT PAN (INSERTAR FUENTE). Vuelva a instalar la pantalla, la almohadilla del filtro, el aro de sujeción y la cesta para migajas que extrajo en el paso 16. Inserte la fuente del filtro.

24. **Sistema de JIB:** La computadora muestra MANUAL FILL (llenado manual) y YES (SÍ) EN FORMA ALTERNADA. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para que la pantalla vuelva a mostrar OFF (apagado).



    **Sistema de aceite a granel**: Vaya a la Sección 4.11.4, Llenar la cubeta desde el depósito de aceite a granel, en la página 4-22, y comience por el paso 3.

## 4.12.4 MODO DE PRUEBA DE LÍMITE ALTO

El modo de prueba de límite alto se utiliza para probar el circuito de límite alto. Esta prueba echa a perder el aceite. Solo debe ser realizada con aceite usado. Si la temperatura alcanza los 460 °F (238 °C) sin que se dispare el segundo límite alto y la computadora muestra HIGH LIMIT FAILURE (falla de límite alto) y DISCONNECT POWER (desconectar alimentación) en forma alternada, y suena el tono de alerta durante la prueba, apague la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

Puede cancelar la prueba en cualquier momento si apaga la freidora. Cuando encienda la freidora nuevamente, esta regresará al modo de funcionamiento y mostrará el producto.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-23 a 4-24.

La computadora muestra HI LIMIT TEST (prueba de límite alto).



2. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para continuar la prueba.

La computadora muestra HI-LIMIT? (¿límite alto?) y YES NO (sí/no) en forma alternada.



3. Presione el botón ✓ (1 YES) para continuar la prueba. Si va a realizar la prueba en una cubeta doble, presione el botón ✓ (1 YES) del lado de la cubeta correspondiente.

La computadora muestra PRESS AND HOLD CHECK (mantenga presionado
el botón).



4. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para iniciar la prueba de límite alto.

La cubeta comienza a calentarse. Durante la prueba, la computadora muestra la temperatura real de la cubeta. Cuando la temperatura alcanza los 410 °F ± 10 °F (210 °C ± 12 °C)*, la computadora muestra HOT HI-1 y la temperatura real (p. ej., 410 °F) en forma alternada, y la cubeta se sigue calentando.
*** NOTA:** En las computadoras que se utilizan en la Unión Europea (las que tienen la marca CE),la temperatura es de 395 °F (202 °C).

La freidora se sigue calentado hasta que se dispara el segundo límite alto. En general, esto sucede una vez que la temperatura alcanza los 423 °F a 447 °F (217 °C a 231 °C) (en las computadoras que no son de la Unión Europea) o 405 °F a 426 °F (207 °C a 219 °C) (en las computadoras de la Unión Europea).

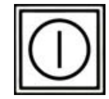
Una vez que se alcanza el límite alto, la computadora muestra HELP HI-2 y la temperatura real (p. ej., 430 °F) en forma alternada.

5. Suelte el botón ✓ (1 YES) (sí).

Si falla el límite alto, la computadora muestra HIGH LIMIT FAILURE (falla de límite alto) y DISCONNECT POWER (desconectar alimentación) en forma alternada. Si esto ocurre, desconecte la alimentacion de la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

La cubeta deja de calentar y la computadora muestra la configuración actual de temperatura y la temperatura real (p. ej., 430 °F) en forma alternada hasta que la temperatura desciende a 400 °F (204 °C).

6. Presione el botón de encendido para cancelar la alarma.



7. Una vez que la temperatura sea inferior a 400 °F (204 °C), presione el botón ✖ **(2)** una vez para salir de la prueba de límite alto.

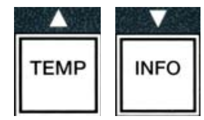


8. Presione el botón ✖ **(2)** nuevamente para salir al modo OFF (apagado).

9. Siga los procedimientos incluidos en la página 4-16 para desechar el aceite.

## 4.13 Programación del nivel 2

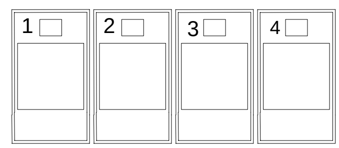
Para introducir el código de programación del Nivel 2:




1. Con la computadora en la posición **OFF**, presione simultáneamente los botones **TEMP** e **INFO** durante 10 segundos hasta que se muestre LEVEL 2 y se escuche un pitido.

La computadora muestra ENTER CODE (introducir código).

2. Introduzca **1234**.




(1234)

La computadora muestra LEVEL 2 PROGRAM (programación del nivel 2) durante tres segundos y luego cambia a PRODUCT COMP (comp. de producto).

3. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:
   a. PROD COMP (comp. de producto) Vea la página 4-30
   b. E-LOG (registro electrónico Vea la página 4-31
   c. PASSWORD SETUP (configuración de contraseñas) Vea la página 4-31
   d. ALERT TONE (tono de alerta) Vea la página 4-32
   e. FILTER AFTER (filtrar después de usar) Vea la página 4-33
   f. FILTER TIME (tiempo de filtración) Vea la página 4-34

**NOTA:**
Use los botones ◀ y ▶ para desplazarse entre las diferentes posiciones, dentro de las selecciones. Cuando introduzca los números, presione la tecla correspondiente de 0 a 9.

Presione los botones ▲ y ▼ para confirmar la entrada y continuar con el elemento anterior o posterior del menú.

4. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).



### 4.13.1 MODO PRODUCT COMP (COMPENSACIÓN DE PRODUCT

El modo Product Comp permite cambiar la compensación (sensibilidad) del producto. Es posible que algunos elementos del menú necesiten ajustes, según las características de la cocción. **Tenga**

**cuidado al cambiar la compensación del producto, ya que puede causar un efecto desfavorable en los ciclos de cocción de los productos.** La configuración predeterminada de la compensación de productos es cuatro.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

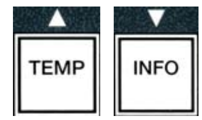



La computadora muestra PROD COMP.

2. Cuando se muestre PROD COMP, presione el botón ✓ (**1 YES**).

La computadora muestra PRODUCT SELECTION (selección de producto) y cambia a SELECT PRODUCT (seleccionar producto).

3. Use los botones ▲ y ▼ para desplazarse a través de la lista de productos.




La computadora muestra el producto seleccionado.




4. Cuando se muestre el producto seleccionado, presione el botón ✓ (**1 YES**) para seleccionar un producto.

La computadora muestra MODIFY? (¿modificar?) y alterna con YES NO (sí/no).




5. Presione el botón ✓ (**1 YES**) para continuar o el botón × **(2 NO)** para volver a LEVEL 2 PROGRAM.

La computadora muestra LOAD COMP (compensación de carga) a la izquierda y el número 4 u otro valor a la derecha. Esta es la configuración de sensibilidad recomendada para este producto.

**NOTA: Es sumamente recomendable NO cambiar esta configuración, ya que se puede producir un efecto desfavorable en el producto.**

6. Si va a cambiar la configuración, introduzca un número de 0 a 9.




7. Presione el botón × **(2)** para aceptar la selección.

8. Presione el botón × **(2)** dos veces para salir.




La computadora muestra OFF.

## 4.13.2 MODO E-LOG (REGISTRO ELECTRÓNICO)

El modo E-LOG se utiliza para ver los diez códigos de errores más recientes que se encontraron en la freidora. Estos códigos se muestran en una enumeración de 1 a 10; el más reciente se muestra primero. Se muestran la hora, la fecha y el código del error.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

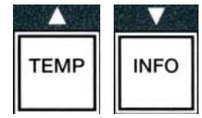
¿La computadora muestra E-LOG .



2. Presione el botón ✓ (**1 YES**) para aceptar la selección.

La computadora muestra NOW (ahora) a la izquierda y la hora y la fecha actuales a la derecha.

3. Use el botón ▼ para desplazarse por los diez códigos de error más recientes, desde la “A” hasta la “J”. Una vez que se muestre el último error, use el botón ▲ para volver arriba.




Si no hay errores, la computadora muestra NO ERRORS. Los errores se muestran con letras de la A a la J, según el lado del error en el caso de la olla doble, según el código de error y según el tiempo, y alternan con la fecha. El código de error representado por una “L” indica que el error se produjo en el lado izquierdo de la olla doble, y el código representado por la “R” indica que el error se produjo en el lado derecho (p. ej., –A R E06 06:34AM 12/09/08). Los códigos de error se enumeran en la Sección 7.2.5 de este manual.

4. Presione el botón ✕ **(2)** dos veces para salir.



La computadora muestra OFF.

### 4.13.3 MODO PASSWORD SETUP (CONFIGURACIÓN DE CONTRASEÑAS)

El modo de configuración de contraseñas le permite al gerente del restaurante cambiar las contraseñas de los diferentes modos y niveles.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

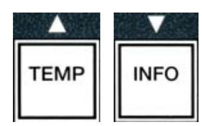
La computadora muestra PASSWORD SETUP.



2. Presione el botón ✓ (**1 YES**) para aceptar la selección.

La computadora muestra FRYER SETUP (configuración de la freidora).

3. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:
   a. FRYER SETUP: establece la contraseña para entrar al modo FRYER SETUP. (La contraseña predeterminada es 1234)




   b. USAGE: establece la contraseña para entrar al modo USAGE (uso)
   y restablecer las estadísticas de uso. (La contraseña predeterminada es 4321)

   c. LEVEL 1: establece la contraseña para entrar al modo LEVEL 1. (La contraseña predeterminada es 1234)

   d. LEVEL 2: establece la contraseña para entrar al modo LEVEL 2. (La contraseña predeterminada es 1234)

4. Presione el botón ✓ (**1 YES**) para aceptar la selección.



La computadora muestra MODIFY? (¿modificar?) y alterna con YES NO (sí/no).

5. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí).




La computadora muestra FRYER SETUP a la izquierda, y la frase NEW PASSWORD (contraseña nueva) parpadea durante tres segundos; luego, se muestra 1234 o la contraseña actual a la derecha.

6. Utilice las teclas 0 a 9 para introducir la contraseña nueva o para volver a introducir la contraseña existente.




7. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí).




La computadora muestra CONFIRM (confirmar) a la izquierda y, a la derecha, se muestra 1234 o la contraseña nueva.

8. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para confirmar.




La computadora muestra PASSWORD SETUP a la izquierda. El lado derecho permanece vacío.

9. Repita los pasos 3 a 8 para cambiar o confirmar la configuración de la freidora, de uso y de nivel uno o dos.

10. Presione el botón × **(2)** nuevamente para salir.

La computadora muestra OFF.




### 4.13.4 MODO ALERT TONE (tono de alerta)

El volumen del tono de alerta se puede ajustar en nueve niveles, y el tono se puede ajustar en tres frecuencias. Utilice diferentes frecuencias para distinguir entre estaciones de proteínas y de papas fritas.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

La computadora muestra ALERT TONE (tono de alerta).



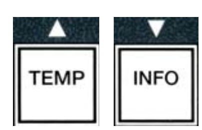

2. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).

La computadora muestra VOLUME 1-9 a la izquierda y 9 a la derecha.

3. Use las teclas numerales para ajustar el nivel de volumen . Es posible seleccionar nueve niveles de volumen: 1 es el más bajo; y 9, el más alto.




4. Utilice los botones ▲ y ▼ para desplazarse hasta TONE 1-3 (tonos 1 a 3).




La computadora muestra TONE 1-3 a la izquierda y 1 a la derecha.

5. Use las teclas numerales para seleccionar una frecuencia de tono de 1 a 3.




6. Presione el botón ✖ **(2)** para volver a la orden LEVEL 2 PROGRAM (programación del nivel 2).



7. Presione el botón ✖ **(2)** nuevamente para salir.



La computadora muestra OFF.

## 4.13.5 FILTRAR DESPUÉS

El modo AIF utiliza dos mediciones antes de solicitar la filtración. Una controla los ciclos de cocción (que se configuran en esta sección), y la otra controla el tiempo (que se configura en la sección siguiente, 4.13.6 TIEMPO DE FILTRACIÓN). El pedido de filtración es generado cuando ha transcurrido cierta cantidad de ciclos o de tiempo, lo que ocurra primero.

La opción FILTER AFTER (filtrar después) se utiliza para fijar el número de ciclos de cocción que ocurren antes de que se muestre la orden de filtración.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

Desplácese hasta FILTER AFTER.



2. Cuando se muestre FILTER AFTER (filtrar después), presione el botón ✓ (**1 YES**).

La computadora muestra FILTER AFTER (filtrar después) a la izquierda y 0 u otro número a la derecha.

3. Utilice las teclas numéricas de 0 a 9 para introducir el número de ciclos de cocción antes de la orden de filtración (p. ej.: "cada 12 ciclos" se escribe 12).




La computadora muestra FILTER AFTER (filtrar después) a la izquierda y 12 a la derecha.

4. Presione el botón ✖ **(2)** para volver a la orden LEVEL 2 PROGRAM (programación del nivel 2).



5. Presione el botón ✖ **(2)** nuevamente para salir.



La computadora muestra OFF.

## 4.13.6 TIEMPO DE FILTRACIÓN

La opción FILTER TIME (tiempo de filtración) se utiliza para fijar la cantidad de tiempo que pasa antes de que se muestre la orden de filtración. Esta opción es útil en tiendas con bajos volúmenes, en las que se necesita realizar la filtración más a menudo de lo que se necesitaría según los ciclos de cocción.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-29 a 4-30.

Desplácese hasta FILTER TIME (tiempo de filtración).



2. Cuando se muestre FILTER TIME, presione el botón ✓ (**1** YES).

La computadora muestra FILTER TIME (tiempo de filtración) a la izquierda y 0 a la derecha.

3. Utilice las teclas numéricas de 0 a 9 para introducir la cantidad de tiempo en horas entre las órdenes de filtración (p. ej.: "cada 2 horas" se escribe 2).




La computadora muestra FILTER TIME (tiempo de filtración) a la izquierda y 02 a la derecha.

4. Presione el botón ✖ **(2)** para volver a la orden LEVEL 2 PROGRAM (programación del nivel 2).



5. Presione el botón ✖ **(2)** nuevamente para salir.



La computadora muestra OFF.

## 4.14 Modo INFO (información)

El botón **INFO** se utiliza para mostrar información y navegar por los menús. Si se presiona una vez, muestra el tiempo de recuperación de cada cubeta.

Al presionar el botón **INFO** durante tres segundos, este muestra información acerca del uso, las estadísticas del filtro y los últimos ciclos de cocción.

Para entrar al modo **INFO**:

1. Presione el botón ▼ (**INFO**) durante tres segundos (vea la Figura 4.14.1).




**Figura 4.14.1**

La computadora muestra INFO MODE (modo info) durante tres segundos y cambia a FILTER STATS (estadísticas del filtro).

2. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:

**CONFIGURACIÓN DE CUBETA COMPLETA**

| | |
|---|---|
| a. FILTER STATS (estadísticas del filtro) | Vea la página 4-35 |
| b. REVIEW USAGE (revisión de uso) | Vea la página 4-36 |
| c. LAST LOAD (última carga) | Vea la página 4-37 |
| d. TPM (Compuestos Polares Totales) | Vea la página 4-41 |

**CONFIGURACIÓN DE CUBETA DOBLE**

| | |
|---|---|
| a. FILTER STATS (estadísticas del filtro) | Vea la página 4-35 |
| b. REVIEW USAGE (revisión de uso) | Vea la página 4-36 |
| c. LAST LOAD L (última carga I) | Vea la página 4-37 |
| d. LAST LOAD R (última carga D) | Vea la página 4-37 |
| e. TPM L (Compuestos Polares Totales I) | Vea la página 4-41 |
| f. TPM R (Compuestos Polares Totales D) | Vea la página 4-41 |

**NOTA:**
Use los botones ◀ y ▶ para desplazarse entre los días dentro de las selecciones.

Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse por los otros elementos del menú.

3. Cuando se muestre la selección que desee, presione el botón ✓ (1 YES) para seleccionar el elemento elegido.



## 4.14.1 MODO FILTER STATS (estadísticas del filtro)

El modo de estadísticas del filtro muestra el conteo de las filtraciones de la cubeta y las filtraciones del filtro omitidas por día, y el número promedio de ciclos de cocción por orden de filtración.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-34 a 4-35.

La computadora muestra FILTER STATS (estadísticas del filtro).

2. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (1 YES).

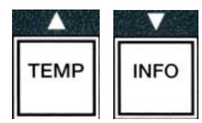


La computadora muestra el día actual a la izquierda y la fecha actual a la derecha.

3. Utilice los botones ◀ y ▶ para desplazarse por los registros; comience en el día actual y vuelva una semana hacia atrás.




4. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:




**CONFIGURACIÓN DE CUBETA COMPLETA**

a. DAY (TUE). DATE (07/03/07): día y fecha actuales.
b. FILTERED # DAY. : número de veces y día en que se filtró la cubeta.
c. FLT BPSD # DAY. : número de veces y días en que la filtración fue omitida.
d. FLT AVG DAY. : número de ciclos de cocción estándar por filtro y por día.

**CONFIGURACIÓN DE CUBETA DOBLE**

a. DAY (WED). DATE (03/20/07): día y fecha actuales.
b. l FILTERED # DAY : número de veces y día en que se filtró la cubeta izquierda.
c. L FLT BPSD # DAY. : número de veces y días en que la filtración de la cubeta izquierda fue omitida.
d. L FLT AVG DAY. : número de ciclos de cocción estándar por filtro/cubeta izquierda y por día.
e. R FILTERED # DAY. : número de veces y día en que se filtró la cubeta derecha.
f. R FLT BPSD # DAY. : número de veces y días en que la filtración de la cubeta derecha fue omitida.
g. R FLT AVG DAY. : número de ciclos de cocción estándar por filtro/cubeta derecha y por día.

5. Presione el botón ✖ **(2)** para volver a INFO MODE (modo info) y cambiar a la orden FILTER STATS (estadísticas del filtro).




6. Presione el botón ✖ **(2)** nuevamente para salir.




La computadora muestra OFF.

### 4.14.2 MODO REVIEW USAGE (revisión de uso)

El modo de revisión de uso muestra el total de ciclos de cocción por cubeta, el número de ciclos de cocción por cubeta, el número de ciclos de cocción de los que se salió antes de la finalización, el número de horas durante las cuales la/s cubeta/s ha/n estado encendida/s y la fecha de restablecimiento del último uso.

1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-34 a 4-35.

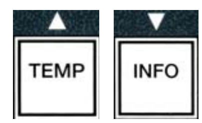
Desplácese hasta REVIEW USAGE (revisión de uso).




2. Cuando se muestre REVIEW USAGE, presione el botón ✓ (**1 YES**).

La computadora muestra USAGE SINCE (uso desde) y cambia a la fecha y la hora en las que se restableció el uso por última vez.

3. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:




**CONFIGURACIÓN DE CUBETA COMPLETA**

a. USAGE SINCE TIME, DATE: uso desde la hora y la fecha del último restablecimiento.
b. TOTAL COOKS # : cantidad de ciclos de cocción de todos los productos.
c. QUIT COOK #: cantidad de ciclos que se cancelaron antes de que transcurran los primeros 30 segundos.
d. ON HRS #: cantidad de horas durante las cuales estuvo encendida la cubeta.
e. RESET USAGE: restablece los contadores de uso.

**CONFIGURACIÓN DE CUBETA DOBLE**

a. USAGE SINCE TIME, DATE: uso desde la hora y la fecha del último restablecimiento.
b. TOTAL COOKS # : cantidad de ciclos de cocción de todos los productos.
c. QUIT COOK #: cantidad de ciclos que se cancelaron antes de que transcurran los primeros 30 segundos.
d. L ON HRS #: cantidad de horas durante las cuales estuvo encendida la cubeta izquierda.
e. R ON HRS # : cantidad de horas durante las cuales estuvo encendida la cubeta derecha.
f. RESET USAGE: restablece los contadores de uso.

4. Si va a restablecer las estadísticas de uso, vuelva al paso 3 y vaya a RESET USAGE. Si no las va a restablecer, siga con el paso 7.

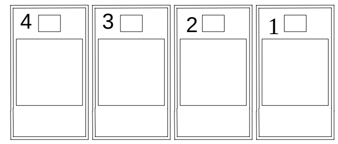
La computadora muestra RESET USAGE.

5. Cuando se muestre la selección que desee, presione el botón ✓ (**1 YES**) para seleccionar el elemento elegido.



La computadora muestra ENTER CODE (introducir código).

6. Use las teclas numerales e introduzca 4321. Nota: Es posible cambiar los códigos.




(4321)

La computadora muestra RESET USAGE COMPLETE (finalizó el restablecimiento de uso) y cambia a REVIEW USAGE (revisión de uso). Siga con el paso 8.

7. Presione el botón ✕ **(2)** para volver a INFO MODE (modo info) y cambiar a la orden FILTER STATS (estadísticas de filtración).



8. Presione el botón ✕ **(2)** para salir.



La computadora muestra OFF.

### 4.14.3 MODO LAST LOAD (ÚLTIMA CARGA)

El modo de última carga muestra los datos del último ciclo de cocción.

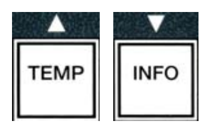
1. Realice los pasos 1 a 3 de las páginas 4-34 a 4-35.

La computadora muestra LAST LOAD en configuraciones de olla simple o LOAD L o LOAD R en configuraciones de olla doble.

2. Cuando se muestre la opción que desee, presione el botón ✓ (**1 YES**).



3. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre las siguientes opciones:




**CONFIGURACIÓN DE CUBETA SIMPLE/DOBLE**

a. PRODUCT FRY : último producto que se cocinó.
b. STARTED 02:34PM : hora en que comenzó el último ciclo de cocción.
c. ACTUAL 3:15: tiempo de cocción real, incluido el tiempo de calentamiento.
d. PROGTIME 3:10: tiempo de cocción programado.
e. MAX TEMP 337°: temperatura máxima del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
f. MAX TEMP 310°: temperatura mínima del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
g. AVG TEMP 335°: temperatura promedio del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
h. HEAT ON 70: porcentaje del ciclo de cocción durante el cual la fuente de calor estuvo encendida.
i. READY YES: indica si la freidora tenía la temperatura adecuada antes de que se iniciara el ciclo de cocción.

**NOTA:** Los números de arriba son ejemplos. No representan las condiciones reales.

4. Presione el botón ✖ **(2)** para volver a INFO MODE (modo info) y cambiar a la orden FILTER STATS (estadísticas del filtro).



5. Presione el botón ✖ **(2)** nuevamente para salir.



La computadora muestra OFF.

### 4.14.4 MODO TPM (Compuestos Polares Totales) – Útil únicamente si la freidora está equipada con un sensor de calidad del aceite (OQS)

El modo TPM (Compuestos Polares Totales) indica la cantidad de compuestos polares totales determinados en el aceite por el sensor de calidad del aceite (si el equipo dispone de este).

1. Siga los pasos 1-3, que figuran en las páginas 4-34 y 4-35.

El equipo mostrará TPM.

2. Una vez haya seleccionado la configuración que desee poner en marcha, pulse el botón ✓ (**1** SÍ).



El equipo mostrará el día en el lateral izquierdo y la fecha en el lateral derecho.

3. Utilice los botones ◀ y ▶ para ver los registros existentes desde el día actual hasta los de hace una semana.







4. Pulse el botón ▼ **INFO** para ver los TPM o para alternar entre las mediciones izquierda y derecha, dentro de un depósito dividido.




**CONFIGURACIÓN DE UN DEPÓSITO COMPLETO**

a. TPM DÍA # – TPM actuales y día*.

**CONFIGURACIÓN DE UN DEPÓSITO DIVIDIDO**

a. TPM I DÍA # – TPM actuales y día en el depósito izquierdo*. *

b. TPM D DÍA # – TPM actuales y día en el depósito derecho*.

***NOTA: Si no se conoce el valor de los TPM, el equipo mostrará "---".**

5. Pulse el botón ✖ **(2)** para volver al MODO INFO y modificar las ESTADÍSTICAS DEL FILTRO.



6. Vuelva a pulsar el botón ✖ **(2)** para volver al estado anterior.



# FREIDORA ELÉCTRICA GEN II LOV™ SERIE BIELA14
# CAPÍTULO 5: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

## 5.1 Introducción

El Sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar el aceite en una olla de la freidora en forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de la freidora.

La Sección 5.2 cubre la preparación del sistema de filtro para su uso. El funcionamiento del sistema se trata en la sección 5.3.

**⚠ ADVERTENCIA**
**El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los riesgos inherentes de la operación de un sistema de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.**

**⚠ ADVERTENCIA**
**La almohadilla o papel de filtro DEBE reemplazarse a diario.**

## 5.2 Preparación del filtro para el uso

1. Extraiga la bandeja del filtro del gabinete y quite la bandeja de migajas, el aro de sujeción, la almohadilla (o papel) del filtro y la malla de filtro. (Consulte la Figura 1) Limpie todas las piezas metálicas con una solución de Concentrado multipropósito y agua caliente, luego séquelas totalmente.

   No debe quitarse la cubierta de la bandeja salvo para limpiar, tener acceso al interior o para permitir colocar debajo del drenaje la unidad de descarte de manteca vegetal (MSDU). Si se usa una MSDU fabricada antes de enero de 2004 consulte las instrucciones en la página 4-16.

2. Inspeccione el accesorio de conexión de la bandeja del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén en buen estado. (Vea la Figura 2)

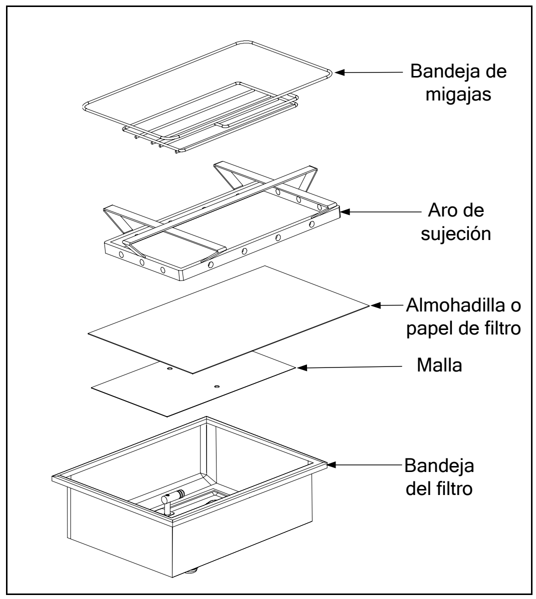



**Figura 1**

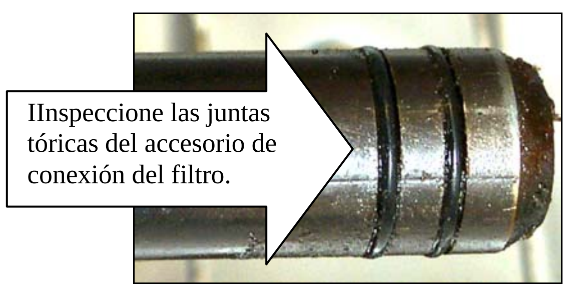



**Figura 2**

3. Luego, en orden inverso, ponga la malla de filtro de metal en el centro del fondo de la bandeja, entonces ponga una almohadilla de filtro sobre la malla, revisando que quede el lado **áspero** hacia arriba. Asegúrese que la almohadilla quede entre los bordes grabados de la bandeja del filtro. Luego ponga el aro de sujeción encima de la almohadilla. Si usa un papel de filtro, ponga una hoja de papel de filtro sobre la parte superior de la fuente de filtro, sobresaliendo en todos los lados. Ponga el aro de sujeción encima del papel de filtro y baje el aro dentro de la bandeja, permitiendo que se doble el papel hacia arriba alrededor del aro al empujarlo al fondo de la bandeja. Luego espolvoree 1 paquete (227 gramos) de polvo de filtro sobre la hoja de filtro.

4. Vuelva a instalar la bandeja de migajas en la parte delantera de la bandeja. (Vea la Figura 1)

   **<u>¡NO USE POLVO DE FILTRO CON LA ALMOHADILLA!</u>**

5. Empuje la bandeja de filtro nuevamente en la freidora, insertándola bajo la freidora. Ahora el sistema de filtración está listo para su uso.

**⚠ PELIGRO**

**No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.**

**⚠ PELIGRO**

**La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.**

**⚠ ADVERTENCIA**

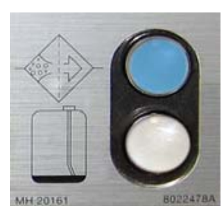
**No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.**

### 5.3 Filtración automática intermitente (AIF)

## 5.3 Filtración intermitente automática (AIF)

La filtración intermitente automática (AIF) es una función que permite, después de una cantidad preestablecida de ciclos de cocción o después de cierto tiempo, filtrar automáticamente las ollas de fritura.

La computadora M3000 controla el sistema de filtración intermitente automática (AIF) de la freidora LOV™. Después de una cantidad de ciclos de cocción o de tiempo predeterminados, la computadora muestra FILTER NOW? (¿filtrar ahora?) y YES NO (sí/no) en forma alternada. Al mismo tiempo, se enciende el indicador luminoso azul. Una vez que empiece el ciclo de filtración, el indicador luminoso se apagará. Si se selecciona **NO** o comienza un ciclo de cocción, el indicador luminoso se apagará y, después de un tiempo, la computadora preguntará nuevamente si desea filtrar el aceite.



1. Presione ✓ **(1) YES** (sí) para comenzar la filtración o ✗ **(2) NO** para cancelarla.



Si el nivel de aceite es demasiado bajo, la computadora muestra OIL LEVEL TOO LOW (nivel de aceite demasiado bajo) YES y (sí), en forma alternada. Presione ✓ **(1) YES** para reconocer el problema y regresar al modo de cocción inactivo. Controle que la JIB no tenga un nivel bajo de aceite. Si el nivel de aceite de la JIB no es bajo y el problema continúa, contáctese con el agente de servicio autorizado (ASA).

Si selecciona **YES**, se mostrará SKIM VAT (limpiar cubeta) durante diez segundos y, luego, cambiará a CONFIRM (confirmar) y YES NO (sí/no) en forma alternada. Quite las migajas del aceite mediante un movimiento de adelante hacia atrás; quite la mayor cantidad posible de migajas de cada cubeta. Esto es fundamental para optimizar la duración y la calidad del aceite.

**Nota:** Si selecciona NO, para responder a FILTER NOW o CONFIRM, se cancelará la filtración y la freidora continuará funcionando en forma normal. La orden FILTER NOW se muestra una sola vez cuando termina el conteo de FILTER AFTER (filtrar ahora). Esta secuencia se repite hasta que se selecciona yes.

Si no se inserta por completo la fuente del filtro, la computadora muestra INSERT PAN (insertar fuente). Una vez que se coloca la fuente del filtro bien en su lugar, la computadora muestra SKIM VAT.

2. Si se selecciona ✓ **(1) YES**, comienza el ciclo de filtración automática. La freidora muestra DRAINING, WASHING (drenado, lavado) y FILLING (llenado) durante el proceso.

**Nota:** No es posible la filtración simultánea de varias cubetas.

Una vez que termina la filtración, la pantalla de la computadora cambia a LOW TEMP (temperatura baja) hasta que la freidora alcanza el punto fijo.

Una vez que la freidora alcanza el punto fijo, la pantalla de la computadora cambia y muestra el producto o líneas punteadas; la freidora está lista para ser utilizada.

El proceso de filtración completo tarda aproximadamente cuatro minutos.

NOTA: Si durante la filtración se retira la fuente del filtro, el proceso se detiene y se reanuda una vez que se coloca la fuente en su lugar.

⚠ **PELIGRO**

**Mantenga todos los elementos lejos de los drenajes. Si se cierran los activadores, se pueden producir daños o lesiones.**

### 5.3.1 Filtración automática por demanda

La filtración automática por demanda se utiliza para iniciar manualmente la filtración automática.

1. La freidora **DEBE** estar a una temperatura fija. Con la computadora encendida, presione el botón **FLTR** (filtración) y manténgalo presionado durante tres segundos.



La computadora muestra FILTER MENU (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a AUTO FILTER (filtración automática).



2. Presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para continuar.

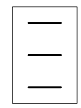
La computadora muestra FILTER NOW? (¿filtrar ahora?) y YES/NO (sí/no) en forma alternada.

3. Siga con el paso 1 de la Sección 5.3, en la página 5-2, para continuar.

## 5.4 Solución de problemas de la filtración intermitente automática (AIF)

### 5.4.1 Filtración incompleta

Si el procedimiento de AIF falla después de que se cambió la almohadilla del filtro, se genera un mensaja de error. Utilice el cuadro de la página 5-6 como referencia para solucionar el error.



La computadora muestra IS VAT FULL? (¿la cubeta está llena?) y YES NO. (sí/no) en forma alternada. El tablero del MIB muestra tres líneas horizontales.



1. Si la cubeta está llena, presione el botón ✓ (1 YES) (sí) para continuar. La computadora regresa al modo de cocción inactivo u OFF (apagado).

Si la olla no se llena por completo, continúe con el próximo paso.



2. Presione × **(2 NO)** si la olla no se llena por completo.

La computadora muestra FILLING (llenado) cuando la bomba funciona nuevamente. Cuando la bomba se detiene, la computadora muestra IS VAT FULL? (¿la cubeta está llena?) y YES NO (sí/no) en forma alternada nuevamente. Si la cubeta está llena, siga con el paso 1. Si la cubeta no está completamente llena, continúe.



3. Presione × **(2 NO)** si la olla no se llena por completo.

La computadora muestra FILLING (llenado) cuando la bomba funciona nuevamente. Cuando la bomba se detiene, la computadora muestra IS VAT FULL? (¿la cubeta está llena?) y YES NO (sí/no) en forma alternada nuevamente. Si la cubeta está llena, siga con el paso 1. Si la cubeta no está completamente llena, continúe.



4. Presione × **(2 NO)** si la olla no se llena por completo. Si esta es la segunda secuencia consecutiva de filtración incompleta, continúe con el paso 8.

La computadora muestra CHANGE FILTER PAD? (¿cambiar la almohadilla del filtro?) y YES NO (sí/no) en forma alternada, y suena una alarma.

5. Presione ✓ (1 YES) (sí) para continuar.




Presionar × (2 NO) permite que la freidora regrese a modo de cocción en la mayoría de los casos durante 4 a 15 minutos, si el tiempo de cambio de la almohadilla caducó*, y, finalmente, se muestra CHANGE FILTER PAD? (¿cambiar almohadilla del filtro?) y YES NO (sí/no) en forma alternada. Esto se repite hasta que se selecciona YES (sí).

La computadora muestra REMOVE PAN (extraer fuente).

***NOTA**: Si el tiempo de cambio de la almohadilla del filtro caducó (generalmente, cada 25 horas), el mensaje CHANGE FILTER PAD? se repite cada 15 minutos, en vez de cada 4.

6. Extraiga la fuente. La pantalla de la computadora muestra CHANGE PAD (cambiar almohadilla). Cambie la almohadilla del filtro y asegúrese de empujar la fuente hacia adelante, hacia afuera del gabinete, durante por lo menos 30 segundos. Una vez que la fuente está afuera durante 30 segundos, la computadora muestra OFF (apagado). Asegúrese de que la fuente esté seca y correctamente ensamblada. Vuelva a colocar la fuente del filtro en la freidora. Asegúrese de que se vea una “A” en el tablero del MIB.

7. Encienda la computadora. La computadora muestra low temp (temperatura baja) hasta que la freidora alcanza el punto fijo.

8. La válvula de retorno se cierra y la computadora muestra SERVICE REQUIRED (se requiere mantenimiento) y YES (sí), en forma alternada, y suena una alarma.

9. Presione ✓ (1 YES) (sí) para apagar la alarma y continuar.

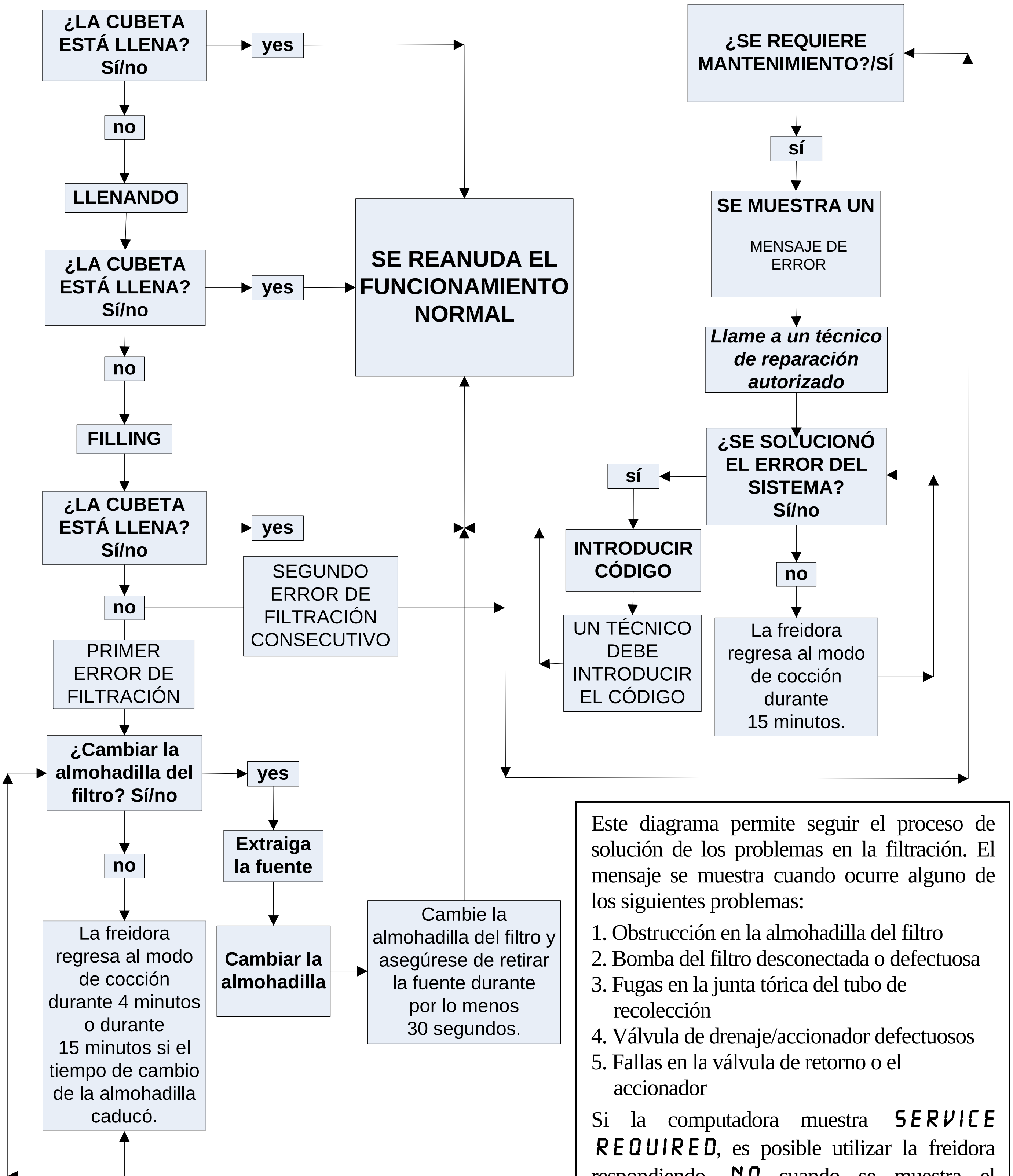



La computadora muestra SYSTEM ERROR (error en el sistema) y el mensaje de error durante 15 segundos y, luego, cambia a SYSTEM ERROR FIXED (se solucionó el error del sistema) y YES NO (sí/no) en forma alternada.




10. Presione × (2 NO) para seguir cocinando. Llame a su ASA para reparar y restablecer la freidora. El mensaje de error se volverá a mostrar cada 15 minutos, hasta que se solucione el problema. Las funciones de filtración automática y de llenado automático se deshabilitan hasta que se restablezca la freidora.

### 5.4.4 Diagrama de flujo de errores del filtro




Este diagrama permite seguir el proceso de solución de los problemas en la filtración. El mensaje se muestra cuando ocurre alguno de los siguientes problemas:

1. Obstrucción en la almohadilla del filtro
2. Bomba del filtro desconectada o defectuosa
3. Fugas en la junta tórica del tubo de recolección
4. Válvula de drenaje/accionador defectuosos
5. Fallas en la válvula de retorno o el accionador

Si la computadora muestra SERVICE REQUIRED, es posible utilizar la freidora respondiendo NO cuando se muestra el mensaje SYSTEM ERROR FIXED? YES NO. El mensaje se repite cada 15 minutos, hasta que un técnico soluciona el problema y restablece la freidora.

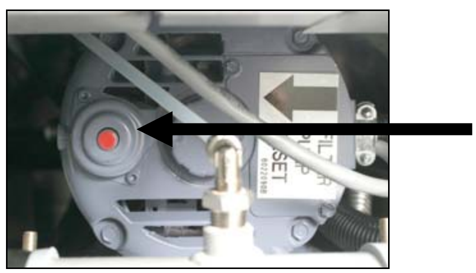
### 5.4.5 Filtro ocupado

Cuando se muestra FILTER BUSY (filtro ocupado), el tablero del MIB espera que se filtre otra cubeta o que se solucione otro problema. Espere 15 minutos para comprobar si el problema fue solucionado. Si no fue solucionado, llame al ASA local.

| ⚠ PELIGRO |
| --- |
| **No vacíe más de una olla de fritura a la vez en la unidad de filtración incorporada, a fin de evitar que se desborde o que se produzcan salpicaduras de aceite caliente, las cuales pueden provocar quemaduras graves, resbalones y caídas.** |

| ⚠ ADVERTENCIA |
| --- |
| **La bomba del filtro está equipada con un interruptor manual de restablecimiento para casos de sobrecalentamiento del motor del filtro o falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriarse el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (vea la fotografía de abajo).** |

| ⚠ ADVERTENCIA |
| --- |
| **Tenga cuidado y use el equipo de seguridad apropiado para activar el interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro. Debe realizar esta acción con cuidado a fin de evitar la posibilidad de sufrir quemaduras graves debido a maniobras imprudentes cerca del tubo de drenaje y de la olla de fritura.** |



**Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro**

## 5.5 Filtración manual o al final del día (MAINT FLTR) (filtración de mantenimiento)

| AVISO |
| --- |
| **La almohadilla o el papel del filtro se deben reemplazar todos los días.** |

| ⚠ PELIGRO |
| --- |
| **No vacíe más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada, a fin de evitar que se desborde o que se produzcan salpicaduras de aceite caliente, las cuales pueden provocar quemaduras graves, resbalones y caídas.** |

Asegúrese de reemplazar todos los días la almohadilla o el papel del filtro para mantener el correcto funcionamiento del sistema.

1. La freidora **DEBE** estar a una temperatura fija. Con la computadora encendida, presione el botón **FLTR** (filtración) y manténgalo presionado durante tres segundos.




La computadora muestra FILTER MENU (menú filtrar) durante tres segundos y cambia a AUTO FILTER (filtración automática).

2. Presione el botón ▼**(INFO)** y desplácese hasta MAINT FILTER (filtración de mantenimiento).




3. Cuando aparezca la selección deseada, presione el botón ✓ (**1** YES) (sí) para continuar.




La computadora muestra MAINT FILTER? (¿realizar filtración de mantenimiento?) y YES NO (sí/no) en forma alternada.




4. Presione el botón ✓ (**1** YES) (sí) para iniciar el proceso de filtración manual. Si se muestra CLOSE DISPOSE VALVE (cerrar válvula de desecho), cierre la válvula de desecho del sistema RTI. Presione el botón ✗ (**2** NO) para salir.

Si no hay ninguna fuente, la computadora muestra INSERT PAN (insertar fuente) hasta que detecta una. La computadora muestra FILTERING (filtrando) y el aceite sale de la olla de fritura.

| ⚠ **PELIGRO** |
|---|
| **Mantenga todos los elementos lejos de los drenajes. Si se cierran los activadores, se pueden producir daños o lesiones.** |

La pantalla de la computadora muestra SCRUB VAT COMPLETE? (¿se completó la limpieza de la cubeta?) y YES (sí) en forma alternada.

5. Limpie la cubeta con un cepillo para fregar y presione el botón ✓ (**1** YES) (sí) para continuar. La válvula de drenaje se cierra.




La computadora muestra WASH VAT? (¿lavar cubeta?) y YES NO (sí/no) en forma alternada.




6. Presione el botón ✓ (**1** YES) (sí) para continuar.

La computadora muestra WASHING (lavando).

La válvula de retorno se abre y la olla se llena con aceite que proviene desde la fuente.




La bomba del filtro se cierra y la computadora muestra WASH AGAIN? (¿lavar nuevamente?) y YES NO (sí/no) en forma alternada.

7. Si la olla no tiene suciedad, presione el botón ✖ (**2 NO**) para continuar y no vuelva a realizar el ciclo de lavado. Si aún hay migajas, presione el botón ✓ (**1 YES**) (sí); la bomba del filtro funcionará durante otros 30 segundos. El ciclo se repite hasta que presione el botón ✖ (**2 NO**).

La computadora muestra RINSING (enjuagando). La válvula de drenaje se cierra y la bomba del filtro sigue funcionando y vuelve a llenar la olla.




La válvula de drenaje se abre y se mantiene abierta; la computadora muestra RINSE AGAIN? (¿enjuagar nuevamente?) y YES NO (sí/no) en forma alternada.

8. Si la olla no tiene suciedad, presione el botón✖ (**2 NO**) para continuar y no vuelva a realizar el ciclo de enjuague. Si desea enjuagar la olla nuevamente, presione el botón ✓ (**1 YES**) (sí) para repetir la operación. El ciclo se repite hasta que presione el botón ✖ (**2 NO**).

| ⚠ **PELIGRO** |
|---|
| **Mantenga todos los elementos lejos de los drenajes. Si se cierran los activadores, se pueden producir daños o lesiones.** |




La computadora muestra POLISH? (¿realizar depuración?) y YES NO (sí/no) en forma alternada.

9. Presione el botón ✓ (**1 YES**) (sí) para continuar.

Se enciende la bomba del filtro. Las válvulas de drenaje y de retorno se abren y el aceite es bombeado hacia la olla de fritura. La computadora muestra POLISHING (depurando) y una cuenta regresiva de cinco minutos, en forma alternada. Cuando el conteo finaliza, la bomba del filtro se apaga. Para salir del modo de depuración, presione el botón ✖ (**2 NO**).




La computadora muestra FILL VAT? (¿llenar cubeta?) y YES (sí) en forma alternada.

10. Presione el botón ✓ ( **YES**) (sí) para continuar.

La computadora muestra FILLING (llenando).

La válvula de drenaje se cierra y la bomba del filtro se enciende y vuelve a llenar la olla de fritura. A medida que se llena la olla de fritura, se producen

burbujas; la válvula de retorno se cierra y la bomba se apaga. Una vez que el sistema verifica el nivel de aceite, si es necesario, la bomba de llenado agrega aceite.





La computadora muestra IS VAT FULL? (¿está llena la cubeta?) y YES NO (sí/no) en forma alternada.

11. Presione el botón ✓ (YES) (sí) si la olla está llena. Presione el botón ✗ (2 NO) para hacer funcionar la bomba nuevamente*****. Si no se alcanza por completo el nivel de aceite de la cubeta, revise la fuente del filtro para comprobar si ha retornado todo el aceite. Es posible que la fuente tenga una pequeña cantidad de aceite. La computadora muestra IS VAT FULL? (¿está llena la cubeta?) y YES NO (sí/no) en forma alternada nuevamente.

12. Presione el botón ✓ (YES) (sí).

La computadora muestra OFF (apagado).

***NOTA: Después de realizar la filtración de mantenimiento, es normal que quede un poco de aceite en la fuente y que el nivel de aceite no sea el mismo que el nivel anterior a la operación. Si, después de dos intentos de volver a llenar la cubeta, responde YES (sí), permitirá que el sistema de llenado automático compense las pérdidas de que se pueden producir durante la filtración.**

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN II LOV™ SERIE BIELA14
# CAPÍTULO 6: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

## 6.1 Limpieza de la freidora

⚠ **PELIGRO**

**La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.**

⚠ **PELIGRO**

**Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de freír ni cuando la olla esté llena de aceite caliente. Si el agua toma contacto con el aceite calentado a la temperatura para freír, causará salpicaduras que pueden ocasionar quemaduras graves al personal en la cercanía.**

⚠ **ADVERTENCIA**

**Use el Concentrado multipropósito de McDonald's. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con la comida.**

### 6.1.1 Limpieza del interior y exterior del gabinete de la freidora – Diariamente

Limpie el interior del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Pase un paño por todas las superficies de metal y componentes accesibles para evitar la acumulación de aceite y polvo.

Limpie la parte exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y humedecido con el Concentrado multipropósito de McDonald's. Pase un paño limpio y húmedo.

### 6.1.2 Limpieza del sistema de filtración incorporado – Diariamente

⚠ **ADVERTENCIA**

**Nunca drene agua dentro de la bandeja del filtro. El agua puede dañar la bomba del filtro.**

No hay necesidad de verificaciones ni servicios de mantenimiento preventivo periódico para el sistema de filtración FootPrint Pro aparte de la limpieza diaria de la bandeja del filtro y los componentes relacionados con una solución de agua caliente y el Concentrado multipropósito de McDonald's.

### 6.1.3 Limpieza detrás de las freidoras - Semanal

Limpie detrás de las freidoras según el procedimiento detallado en la tarjeta de los requisitos de mantenimiento (MRC14A).

⚠ **ADVERTENCIA**

**Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 120 voltios, la cual energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.**

### 6.1.4 Limpieza de la olla y de los elementos calentadores- Trimestralmente

⚠ **PELIGRO**

**Nunca opere el aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena hasta la línea de llenado con agua o aceite para cocinar antes de encender los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un incendio.**

### Limpieza profunda (Hervido) de la olla de la freidora

Antes de usar por primera vez la freidora, debe hervirse para asegurar que se haya eliminado el residuo del proceso de fabricación. Después de haber puesto en uso la freidora por un tiempo, se formará también una película dura de aceite de cocinar caramelizado en el interior de la olla. Debe eliminarse periódicamente esta película siguiendo el procedimiento de limpieza profunda (hervido) que aparece en las instrucciones de Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure". *Consulte la página 4-27 para ver detalles específicos acerca de preparar la computadora para la operación de limpieza profunda (hervido).*

### Reemplazo de las juntas tóricas

Consulte las tarjetas MRC de McDonald para ver detalles específicos acerca del reemplazo de las juntas tóricas en la conexión del filtro.

### 6.1.5 Limpieza de piezas y accesorios desmontables – Semanalmente

Pase un paño limpio y seco por todas las piezas y accesorios desmontables. Use un paño limpio saturado con una solución del Concentrado de multipropósito de McDonald's para retirar el aceite carbonizado acumulado en las piezas y accesorios desprendibles. Enjuague las piezas y los accesorios totalmente con agua limpia y séquelos antes de volver a instalarlos.

### 6.1.6 Verificación de la precisión del punto fijo de la computadora M3000 – Quincenalmente

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.
2. Cuando la pantalla de la computadora presenta una serie de guiones "----" o un nombre de producto (indicando que el contenido de la olla de la freidora está dentro del rango para cocinar), presione el interruptor  una vez para presentar la temperatura del aceite según la detecta la sonda de temperatura.

3. Para presentar el punto fijo presione dos veces el interruptor .

4. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las lecturas reales de temperatura y del pirómetro deben estar dentro de ±3°C entre sí. De lo contrario, pida asistencia a un Centro de servicio autorizado de fábrica.

## 6.2 Inspección anual o periódica del sistema

El personal de servicio capacitado debe inspeccionar este aparato y ajustarlo periódicamente como parte de un programa regular de mantenimiento de la cocina.

Frymaster <u>recomienda</u> que un Técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año:

### Freidora

- Inspeccione el gabinete <u>por dentro y por fuera, adelante y atrás</u> en busca de exceso de aceite.
- Revise que los alambres del elemento calentador estén en buen estado y que los conductores no estén deshilachados visiblemente o con daños al aislamiento y que no tengan aceite.

- Compruebe que los elementos calentadores estén en buen estado sin acumulación de aceite carbonizado ni caramelizado. Inspeccione los elementos en busca de señales de encendido en seco.
- Revise que el mecanismo de inclinación funcione bien al subir y bajar los elementos y que los alambres de los elementos no se atasquen ni froten.
- Revise que el consumo de amperios del elemento calentador esté dentro de la gama permitida como se indica en la placa de capacidad nominal del aparato.
- Cerciórese de que las sondas de temperatura y límite alto estén bien conectadas, apretadas y que funcionen correctamente, además que el herraje de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y debidamente instalados.
- Revise que la caja de componentes y los componentes de la caja de contactores (es decir, computadora/controlador, relés, placas de interfaz, transformadores, contactores, etc.) estén en buen estado y sin aceite ni otros residuos.
- Verifique que las conexiones de la caja de componentes y de cableado de la caja de contactores estén firmes y que el cableado esté en buen estado.
- Asegúrese de que todas las características de seguridad (es decir, protecciones de contactores, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionando correctamente.
- Revise que la olla de la freidora o de cocción esté en buen estado y que no tenga fugas y que el aislamiento de la olla funcione bien.
- Revise que estén apretados y en buen estado todas las conexiones y los haces de cables.

### Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las mangueras de retorno de aceite y drenaje en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.
- Inspeccione la fuente del filtro en busca de fugas y para comprobar su limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la cesta de migajas, notifique al propietario/operador que debe vaciarse la cesta dentro de un recipiente <u>no inflamable</u> y limpiarse diariamente.
- Asegúrese de que todas las juntas tóricas y sellos estén presentes y en buen estado. Cambie las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.
- Revise la integridad del sistema de filtración de la siguiente manera:
  - Confirme que la cubierta de la bandeja del filtro esté presente y debidamente instalada.
  - Con la bandeja del filtro vacía, ponga cada tina en la selección de retorno a la bandeja, uno a la vez. Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro usando la selección de retorno a la bandeja. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite para cocinar de la olla respectiva.
  - Verifique que la bandeja del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de la freidora de aceite calentado a 177°C dentro de la bandeja del filtro usando la selección drenar a la bandeja (consulte la Figura 4-21). Ahora usado la selección llenar olla de la bandeja (consulte la Figura 4-22) permita que todo el aceite vuelva a la olla de la freidora (indicado por las burbujas en el aceite para cocinar). Presione el botón de verificación cuando haya vuelto todo el aceite. La olla debe volver a llenarse en unos 2 minutos y 30 segundos.

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN II LOV™ SERIE BIELA14
# CAPÍTULO 7: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

## 7.1 Introducción

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante el funcionamiento de este equipo. Las guías para solucionar problemas que aparecen a continuación están destinadas a corregir, o por lo menos diagnosticar exactamente, los problemas con este equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes que se reportan, puede encontrar problemas que no se incluyen. En tales casos, el personal de Servicio Técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Al resolver un problema, siempre use un proceso de eliminación que comience por la solución más simple y avance hasta la más compleja. Nunca omita lo más obvio; cualquiera puede olvidarse de enchufar un cable o de cerrar completamente una válvula. Lo que es más importante es siempre procurar establecer una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Como parte de cualquier corrección hay que tomar medidas para asegurarse de que no se repita el problema. Si falla un controlador porque la conexión está mala, revise todas las demás también. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tenga presente que si falla un componente pequeño a menudo puede indicar un desperfecto potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

***Antes de llamar a un agente de servicio o a la LÍNEA DIRECTA de Frymaster (1-800-24-FRYER):***

- **Asegúrese de que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.**
- **Verifique que las válvulas de drenaje de las ollas de fritura estén completamente cerradas.**
- **Tenga a mano los números de modelo y de serie de su freidora para dárselos al técnico que lo asista.**

⚠ **PELIGRO**

**El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.**

⚠ **PELIGRO**

**Este equipo debe desenchufarse al darle servicio, salvo cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar estas pruebas.**

**Este aparato puede tener más de un punto de conexión de suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de dar servicio.**

**La inspección, prueba y reparación de los componentes eléctricos debe realizarlas solamente un agente de servicio autorizado.**

## 7.2 Solución de problemas

### 7.2.1 Problemas de la computadora y de calentamiento

| Problema | Causas probables | Medida correctiva |
|---|---|---|
| **No aparece nada en la computadora.** | A. La computadora no está encendida. | A. Presione el interruptor de encendido para encender la computadora. |
| | B. No llega energía a la freidora. | B. Asegúrese de que el cable de alimentación de la computadora esté enchufado y que no se haya disparado el disyuntor. |
| | C. Falló la computadora. | C. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| | D. Está dañado el mazo de cables de la computadora. | D. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| | E. Ha fallado el componente o la interfaz de alimentación eléctrica. | E. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| La computadora **M3000 muestra** IS VAT FULL? (¿LA CUBETA ESTÁ LLENA?) YES NO (sí/no) después de una filtración. | Ocurrió un error en el filtro debido a suciedad u obstrucción en la almohadilla o el papel del filtro, pre-filtro obstruido (si procede), obstrucción en la bomba del filtro, componentes mal instalados en la fuente del filtro, juntas tóricas desgastadas o faltantes, aceite frío o sobrecarga térmica de la bomba del filtro. | Siga las instrucciones de las páginas 5-4 a 5-6 para solucionar el error en el filtro. Si se instala un pre-filtro, limpiar el prefiltro como se indica en el Apéndice D Mantenimiento del prefiltro. Si el problema continúa, llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| La computadora **M3000 muestra** CHANGE FILTER PAD? (¿cambiar la almohadilla del filtro?) | Es posible que haya ocurrido un error en el filtro o una obstrucción en la almohadilla del filtro, que se haya producido una orden de cambio de la almohadilla del filtro cada 25 horas o que se haya ignorado una orden anterior de cambio de la almohadilla del filtro. | Cambie la almohadilla del filtro y asegúrese de extraer de la freidora la fuente del filtro durante por lo menos 30 segundos. **NO** ignore las órdenes CHANGE FILTER PAD (cambiar la almohadilla del filtro). |
| **No se calienta la freidora.** | A. No está enchufado el cable de alimentación principal. | A. Revise que esté enchufado correctamente el cable de alimentación principal de 120 V en el tomacorriente y que no esté disparado el disyuntor. |
| | B. Falló la computadora. | B. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| | C. Ha fallado uno o varios de los otros componentes. | C. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| La freidora se calienta hasta que se dispara el límite alto con el indicador de calor encendido. | Falló la sonda de temperatura o la computadora. | Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |

| Problema | Causas probables | Medida correctiva |
|---|---|---|
| **La freidora se calienta hasta que se dispara el límite alto sin el indicador de calor encendido.** | Falló el contactor o la computadora. | Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |

### 7.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

| Problema | Causas probables | Medida correctiva |
|---|---|---|
| La pantalla de la computadora **M3000 tiene la escala de temperatura incorrecta (Fahrenheit o Celsius).** | Se programó la opción incorrecta de pantalla. | Para cambiar de F° a C°, presione los botones ◀ y ▶ simultáneamente hasta que aparezca CODE (código). Introduzca 1658. La computadora muestra OFF (apagado). Encienda la computadora para controlar la escala de temperatura. Si no se muestra la escala deseada, repita el procedimiento. |
| La pantalla de la computadora **M3000 muestra hot-hi-1.** | La temperatura de la olla de fritura es superior a 410 ºF (210 ºC) o, en algunos países de la Unión Europea, 395 ºF (202 ºC). | Apague la freidora inmediatamente y llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| La pantalla de la computadora **M3000 muestra hELP HI-2 o High limit failure** (falla de límite alto). | Falló el límite alto. | Apague la freidora inmediatamente y llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| La pantalla de la computadora **M3000 muestra TEMP PROBE FAILURE** (falla de la sonda de temperatura). | Hay un problema con el circuito de medición de temperatura que incluye la sonda o está dañado el mazo de cables o el conector de la computadora. | Apague la freidora inmediatamente y llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| La pantalla de la computadora **M3000 muestra** HEATING FAILURE (FALLA DE CALENTAMIENTO). | Falla en la computadora, falla en la placa de interfaz, termostato de límite abierto alto. | Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| **El indicador de calentamiento está encendido, pero la freidora no calienta.** | El cable de alimentación trifásico está desenchufado o está disparado el disyuntor. | Revise que esté enchufado correctamente el cable de alimentación principal de 120 V en el tomacorriente y que no esté disparado el disyuntor. Si el problema continúa, llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |

| Problema | Causas probables | Medida correctiva |
| --- | --- | --- |
| La pantalla de la computadora **M3000 muestra RECOVERY FAULT (falla del tiempo de recuperación) y suena una alarma.** | El tiempo de recuperación superó el límite de tiempo máximo. | Solucione el error y presione el botón ✓ para apagar la alarma. |
| La pantalla de la computadora **M3000 muestra RECOVERY FAULT CALL SERVICE (falla del tiempo de recuperación/llame al servicio técnico) y suena una alarma.** | El tiempo de recuperación superó el límite de tiempo máximo para dos o más ciclos. | Solucione el error y presione el botón ✓ para apagar la alarma. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. El tiempo de recuperación máximo para el circuito eléctrico es 1:40. |
| **La pantalla de la computadora M3000 muestra REMOVE DISCARD** (retirar y descartar). | Se comenzó a cocinar un producto que tiene un punto fijo diferente de la temperatura actual de la cubeta. | Retire y descarte el producto. Presione el botón de cocción ubicado debajo de la pantalla que indica el error, a fin de eliminar el error. Antes de intentar cocinar un producto, restablezca el punto fijo de la cubeta. |
| **La computadora se bloquea.** | Error en la computadora. | Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| La pantalla de la computadora **M3000 muestra SERVICE REQUIRED** (se requiere mantenimiento), seguido de un mensaje de error**.** | Ocurrió un error que debe ser reparado por un técnico de mantenimiento. | Presione ✖ (2 NO) para seguir cocinando y llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. En ciertos casos, quizá no pueda seguir cocinando. |

### 7.2.3 Problemas de filtración

| Problema | Causas probables | Medida correctiva |
| --- | --- | --- |
| **La freidora se filtra después de cada ciclo de cocción.** | Configuración de filtración incorrecta. | Vuelva a introducir el valor de filtración de nivel 2 para cambiar o reemplazar la configuración de filtración. Vea la Sección 4.13.5, en la página 4-33. |
| El MAINT FILTER **(filtro manual de mantenimiento) no arranca.** | La temperatura es demasiado baja. | Antes de encender el MAINT FILTER, asegúrese de que la freidora esté en el punto fijo. |
| **La bomba del filtro no arranca o se detiene durante la filtración.** | A. No está enchufado el cable de alimentación o está disparado el disyuntor. | A. Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien enchufado y de que no se haya disparado el disyuntor. |

| Problema | Causas probables | Medida correctiva |
|---|---|---|
| | B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba causando que se dispare el interruptor de sobrecarga térmica. | B. Si toca el motor durante unos segundos y siente que está demasiado caliente, es posible que se haya disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje enfriar el motor por lo menos 45 minutos, luego oprima el interruptor de restablecimiento de la bomba (vea la página 5-7) |
| | C. Bloqueo en la bomba de filtro. | C. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| **La válvula de drenaje o la válvula de retorno se mantienen abiertas.** | A. Falló la placa de filtración intermitente automática (AIF).<br>B. Falló el accionador. | Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| **La pantalla de la computadora M3000 muestra** INSERT PAN (insertar fuente). | A. La fuente del filtro no está del todo colocada en la freidora.<br>B. Falta un imán de la fuente del filtro.<br>C. El interruptor de la fuente del filtro está defectuoso. | A. Retire la fuente del filtro y vuelva a insertarla en la freidora.<br>B. Asegúrese de que el imán de la fuente del filtro esté en su lugar; reemplácelo si falta.<br>C. Si el imán de la fuente del filtro está bien adherido al interruptor y la computadora sigue mostrando INSERT PAN, es posible que el interruptor esté defectuoso. |
| **La filtración automática no arranca.** | A. Controle que el tablero del MIB no esté en modo manual.<br>B. Controle que la cubierta del MIB no esté dañada y que no presione los botones.<br>C. La deshabilitación de la AIF está programada; la luz azul no se enciende.<br>D. Falló el relé del filtro. | A. Asegúrese de que el tablero del MIB esté en modo “A” (automático). Bríndele alimentación a la freidora.<br>B. Quite la cubierta y vuelva a colocarla; compruebe si se inicia la filtración.<br>C. Configure la deshabilitación de la AIF en nivel 1 a nula.<br>D. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| **La pantalla de la computadora M3000 muestra** FILTER BUSY (filtro ocupado). | Aún se está procesando otro ciclo de filtración o de cambio de la almohadilla del filtro. | Espere hasta que finalice el ciclo de filtración anterior para iniciar otro ciclo. Si se le solicita, cambie la almohadilla del filtro. |

### 7.2.4 Problemas del llenado automático

| Problema | Causas probables | Medida correctiva |
|---|---|---|
| **Las ollas de fritura no se llenan por completo.** | A. La temperatura de la freidora es demasiado baja.<br>B. El aceite está demasiado frío.<br>C. La JIB no tiene aceite (se enciende la luz amarilla).<br>D. Error que requiere mantenimiento. | A. La freidora debe estar a una temperatura fija.<br>B. Asegúrese de que la temperatura del aceite de la JIB supere los 70 °F (21 °C).<br>C. Asegúrese de que la JIB no se quede sin aceite. Reemplace la JIB y restablezca el indicador luminoso amarillo.<br>Si el problema continúa, llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia.<br>D. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| **Una de las cubetas no se llena por completo.** | A. Error en el filtro.<br>B. Error que requiere mantenimiento.<br>C. Problema en el solenoide, la bomba, en el pasador, en el RTD o en el sistema ATO. | A. Solucione el error del filtro de manera adecuada. Si el problema continúa, llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia.<br>B. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |

### 7.2.5 Problemas del sistema de aceite a granel

| Problema | Causas probables | Medida correctiva |
|---|---|---|
| **La JIB no se llena.** | A. Procedimiento de configuración incorrecto.<br>B. Otra función está siendo procesada.<br>C. La válvula de desecho no está cerrada por completo.<br>D. El tanque de aceite está vacío.<br>E. Problema en el solenoide, la bomba o el interruptor. | A. Desconecte y vuelva a conectar el cable de alimentación de control de 5 espigas para brindarle alimentación a la freidora.<br>B. Si una filtración u otra función del menú de filtración está siendo procesada, o si se muestra FILTER NOW? (¿filtrar ahora?) YES/NO (sí/no), CONFIRM YES/NO (confirmar; sí/no) o SKIM VAT (limpiar cubeta), espere hasta que el proceso se complete e inténtelo nuevamente.<br>C. Asegúrese de empujar por completo el mango de la válvula de desecho.<br>D. Llame al proveedor de aceite a granel.<br>E. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |
| **La JIB o la cubeta se llenan lentamente.** | A. Problemas en la bomba o en la línea, más allá del alcance del operador. | A. Contáctese con el proveedor de aceite a granel. |

| Problema | Causas probables | Medida correctiva |
|---|---|---|
| **La olla de fritura no se llena.** | A. Procedimiento de configuración incorrecto.<br>B. La válvula de desecho no está cerrada por completo.<br>C. El tanque de aceite está vacío.<br>D. Problema en la bomba del RTI. | A. Desconecte y vuelva a conectar el cable de alimentación de control de 5 espigas para brindarle alimentación a la freidora.<br>B. Asegúrese de empujar por completo el mango de la válvula de desecho.<br>C. Llame al proveedor de aceite a granel.<br>D. Llame al agente de servicio autorizado para obtener asistencia. |

### 7.2.6 Códigos de registro de errors

| Código | MENSAJE DE ERROR | EXPLICACIÓN |
|---|---|---|
| E01 | QUITAR Y DESCARTAR (derecho) | Se inició la cocción de un producto en el lado derecho de un depósito dividido (o en un depósito completo) que tiene un punto fijo distinto a la temperatura del depósito actual. |
| E02 | QUITAR Y DESCARTAR (izquierdo) | Se inició la cocción de un producto en el lado izquierdo de un depósito dividido (o en un depósito completo) que tiene un punto fijo distinto a la temperatura del depósito actual. |
| E03 | ERROR FALLA SONDA TEMP | Lectura de la sonda de temperatura fuera de margen |
| E04 | HI 2 BAD | La lectura de límite alto está fuera de margen. |
| E05 | ALT1 CAL | La temperatura del límite alto está sobre 410ºF (210ºC) o, en los países de la CE, 395ºF (202ºC). |
| E06 | FALLA DE CALENTAMIENTO | Ha fallado un componente en el circuito de límite alto, como una computadora, tarjeta de interfaz, contactor o bien límite alto abierto. |
| E07 | ERROR SOFTWARE MIB | Error de software MIB interno |
| E08 | ERROR TABLERO ATO | La placa MIB detecta que se perdió la conexión con la placa ATO; falla en placa ATO |
| E09 | ERROR BOMBA NO SE LLENA | El aceite no vuelve rápidamente al depósito. Posibles problemas: almohadilla sucia, juntas tóricas en mal estado o faltantes, bomba de filtro, actuadores o acoples disyuntados o averiados. |
| E10 | ERROR VÁLV DREN NO ABIERTA | La válvula de drenaje no abrió; su posición es desconocida. |
| E11 | ERROR VÁLV DREN NO CERRADA | La válvula de drenaje no cerró; su posición es desconocida. |
| E12 | ERROR VÁLV RETORNO NO ABIERTA | La válvula de retorno no abrió; su posición es desconocida. |
| E13 | ERROR VÁLVULA RETORNO NO CERRADA | La válvula de retorno no cerró; su posición es desconocida. |
| E14 | ERROR TABLERO AIF | La placa MIB detecta que falta la placa AIF; falla en la placa AIF |
| E15 | ERROR TABLERO MIB | La computadora de cocción detecta que se perdieron conexiones con la placa MIB; revise la versión de software en cada computadora. Si faltan versiones, revise las conexiones CAN entre cada computadora; falla de la placa MIB |
| E16 | ERROR SONDA AIF | Lectura RTD de la placa AIF fuera de margen |
| E17 | ERROR SONDA ATO | Lectura RTD de la placa ATO fuera de margen |
| E18 | Actualmente no se usa | |
| E19 | M3000 CAN TX LLENO | Se perdió la conexión entre computadoras |

| | | |
|---|---|---|
| E20 | UBICACIÓN CÓDIGO NO VÁLIDO | Se retiró la tarjeta SD durante la actualización |
| E21 | ERROR DE PROCEDIMIENTO, ALMOHADILLA FILTRACIÓN (cambiar almohadilla de filtración) | El temporizador de 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio |
| E22 | ERROR POR ACEITE EN FUENTE | La placa MIB ha restablecido el indicador de aceite en la fuente. |
| E23 | DRENAJE OBSTRUIDO (Gas) | El depósito no se vació durante la filtración |
| E24 | FALLA "OIB", PLACA AIF (Gas) | Falló el sensor de retorno de aceite (OIB). |
| E25 | FALLA RECUPERACIÓN | El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo. |
| E26 | SERV LLAMADA FALLA RECUPER | El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo por dos o más ciclos. |
| E27 | ALARMA BAJA TEMP | La temperatura del aceite ha bajado a menos de 15°F (8°C) en el modo de espera o a 45°F (25°C) en el modo de cocción. |

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN II LOV™ SERIE BIGLA30
# APÉNDICE A: INSTRUCCIONES PARA RTI (ACEITE A GRANEL)

**NOTA:** Las instrucciones de este manual para usar un sistema de aceite a granel para llenado y descarte de aceite son para un sistema RTI. Estas instrucciones pueden no ser aplicables a otros sistemas de aceite a granel.

## A.1.1 Sistemas de aceite a granel

Los sistemas de aceite a granel tienen tanques de almacenamiento de aceite grandes, por lo general ubicados en la parte trasera del restaurante, que están conectados a un múltiple posterior en la freidora. El aceite de desecho se bombea desde la freidora mediante el conector ubicado en la parte inferior, a los tanques de desecho, y se bombea aceite fresco desde los tanques, a través de un conector ubicado en la parte superior, a la freidora (consulte la Figura 1). Retire la placa dejando expuesta la conexión RTI y enchufe la conexión RTI a la freidora (consulte la Figura 2).

Es imperativo ciclar completamente la alimentación de la freidora tras cambiar la configuración entre jarra JIB y a granel.

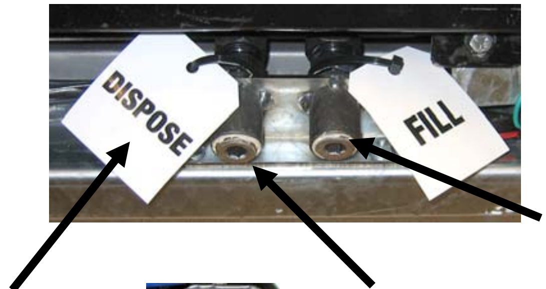
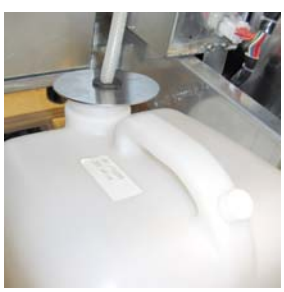




**Figura 2**

**ADVERTENCIA:**
**No agregue aceite CALIENTE ni USADO a una jarra JIB.**

Las freidoras LOV™, equipadas para el uso con sistemas de aceite a granel, tienen una jarra de aceite fresco suministrada por RTI. Retire la tapa e inserte el accesorio estándar con la tapa metálica apoyada en el reborde de la jarra. El aceite se bombea hacia adentro y hacia afuera de la jarra a través del mismo accesorio. (consulte la Figura 3).


**Figura 3**

El interruptor momentáneo utilizado para restablecer el indicador luminoso que indica bajo nivel en la jarra JIB. también se utiliza para llenar dicha jarra en un sistema RTI. Tras restablecer el indicador luminoso JIB, y si se pulsa sin soltar el interruptor momentáneo situado sobre la jarra JIB, el operador puede llenar la jarra desde el tanque de almacenamiento de aceite a granel (consulte la Figura 4).

Para llenar la jarra, presione sin soltar el botón de restablecimiento de la jarra JIB hasta llenarla, y luego libere el botón.*

**NOTA: NO llene en exceso la jarra.**

En la sección 4.11.4, página 4-22, encontrará las instrucciones para llenar el depósito a granel.


**Figura 4**

***NOTA:** Pasan aproximadamente doce segundos desde el momento en que se pulsa el botón de llenado de la jarra JIB hasta que arranca la bomba RTI. Pueden transcurrir hasta 20 segundos antes de que comience a subir el nivel en la jarra JIB. Lo común es que dicha jarra tarde unos tres minutos en llenarse. Tarda aproximadamente un minuto llenar un depósito dividido y dos minutos en llenar uno de tamaño completo.

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN II LOV™ SERIE BIELA14
# APENDICE B: PREPARACION JIB CON LA OPCION DE MANTECA SOLIDA

1. Abra la puerta derecha del soporte y remover llave del gabinete de JIB.
2. Posición fundidor frente del gabinete. Afloje el soporte en el lado izquierdo del fusor, si es necesario, para facilitar la colocación en el gabinete.
3. Use los tornillos para fijar el fusor a los agujeros existentes en los carriles interiores del gabinete de la freidora en ambos lados. Ver las figuras 1 y 2.
4. En la parte posterior del fusor, conecte el blanco de dos clavijas y conecte el conector negro de la caja de distribución se muestra en la figura 3.
5. Coloque el depósito de aceite en el fusor, deslizando el tubo de recogida de aceite en el receptáculo de las mujeres. Coloque la tapa frontal y la parte delantera del fusor. Véase el gráfico 4.



**Figura 1:** Posición del fusor en el gabinete y se sujetan con tornillos en el interior del gabinete.


**Figura 2:** Coloque el fusor.

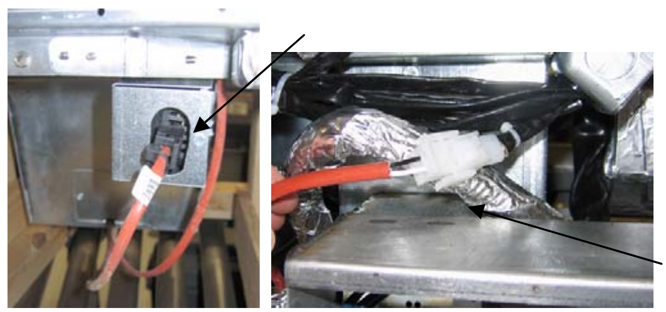

**Figura 3:** Conecte el conector blanco de dos clavijas y conecte el conector negro en el cuadro de servicios públicos, como se muestra.



**Figura 4:** El fusor se muestra montada en su posición.

Botón naranja del sistema se reinicia después de una exhibición del petróleo.

Fusión de la unidad de encendido / apagado.

# FREIDORA ELÉCTRICA GEN II LOV™ SERIE BIELA14
# APENDICE C: fusión de manteca sólida Uso de la unidad




- Asegúrese de que la unidad está en el acortamiento de fusión.
- Llene la unidad de fusión con la manteca.
- 2-3 horas manteca sólida a derretirse. No trate de usar la parte superior de sistema con aceite sin derretir en la parte superior de sistema. La luz del depósito de aceite baja se encenderá si la freidora llamadas de petróleo antes de la reducción en la unidad de fusión es líquido.
- Una vez que el acortamiento es totalmente derretida, presione y mantenga presionado el botón de reinicio de naranja a apagar la luz y restablecer la parte superior de sistema.
- **NO AGREGUE ACEITE CALIENTE** a la unidad de fusión manteca. La temperatura del depósito de aceite no debe superar los 140 ° F. Añadir pequeñas cantidades de grasa sólida a la reserva para asegurarse de que tiene petróleo suficiente para hacer funcionar el sistema de la parte superior.
- Para obtener mejores resultados, **NO APAGUE** la unidad de reducción de fusión sólida durante la noche.
- El interruptor ON / OFF de la unidad de fusión también se utiliza como un botón de reinicio si la temperatura del sistema se alcanza el límite superior.

# APÉNDICE D: Utilizar el sensor de calidad del aceite

## Comprobar el valor de los TPM

| Visor | Acción |
|---|---|
| APAGADO , varias rayas consecutivas o el artículo del menú | Mantenga pulsado el botón INFO hasta acceder al INFO MODO INFO. Suéltelo. |
| El modo INFO desparecerá por la izquierda y cambiará a ESTAD FILTRO | Pulse el botón TEMP una vez, hasta que en el visor izquierdo aparezca TPM. |
| TPM | Pulse la marca de verificación situada debajo de TPM. |
| DÍA/FECHA | Pulse > para deslizarse por los siete últimos días. Pulse INFO para ver la lectura de TPM y el día. Vuelva a pulsar INFO para alternar entre las lecturas izquierda y derecha en los depósitos divididos |
| TPM value and date [Valor de TPM y fecha] | Pulse la X de debajo del visor de TPM para volver a poner la freidora en funcionamiento. |

## Filtro de mantenimiento con SCA

| Visor | Acción |
|---|---|
| Varias rayas consecutivas o el artículo del menú; la freidora ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. | Mantenga pulsado el botón FLTR durante 3 segundos (tanto en depósito completo como en los laterales del depósito dividido). |
| Aparecerá MENÚ FILTRO y cambiará a filtro AUTO | Pulse el botón INFO una (1) vez para acceder a MANT FILTRO. |
| Aparecerá MAINT FILTER [MANT FILTRO] | Pulse el botón de la marca de verificación. |
| Alternará ¿MANT FILTRO? con SÍ/NO | Pulse la marca de verificación situada debajo de S]. |
| FILTRANDO | No se requiere ninguna acción. |
| LAVADO COMPLETO; SÍ/NO | Póngase un equipo de protección y friegue la freidora. Pulse la marca de verificación situada por debajo de SÍ cuando haya terminado de fregar la freidora. |

| Visor | Acción |
|---|---|
| LAVAR DEPÓSITO, alternando con SÍ | Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ. |
| LAVANDO | No se requiere ninguna acción. |
| VOLVER A LAVAR; SÍ/NO | Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ si es necesario volver a lavar y pulse la X por debajo de NO si no es necesario volver a lavar. |
| ACLARANDO | No se requiere ninguna acción. |
| VOLVER A ACLARAR; SÍ/NO | Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ si es necesario volver a aclarar y pulse la X por debajo de NO si no es necesario. |
| PULIR; SÍ/NO | Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ. |
| OQS; SÍ/NO | Pulse la marca de verificación situada debajo de y SÍ para poner en marcha el análisis de calidad del aceite. |
| PULIENDO | No se requiere ninguna acción. |
| LLEVAR DEPÓSITO; SÍ | Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ |
| LLENANDO | No se requiere ninguna acción. |
| TPM...X | No se requiere ninguna acción. |
| Valor de TPM | No se requiere ninguna acción. |
| LLENANDO | No se requiere ninguna acción. |
| DEPÓSITO LLENO; SÍ/NO | Compruebe que el depósito esté lleno y pulse la marca de verificación situada por debajo de SÍ. Pulse la X de debajo del NO si el depósito no está lleno y la bomba volverá a iniciarse. |
| APAGADO | Deje la freidora apagada o vuelva a ponerla en marcha.* En el visor aparecerá DISPOSE TIRAR SÍ/NO mcuando la freidora esté encendida y alcance la temperatura, si el valor de TPM supera el 24. |

## Mantenimiento del prefiltro

El prefiltro **(Figura 1)**, que viene instalado con el kit, requiere mantenimiento periódico. Cada 90 días, o más frecuentemente si el flujo de aceite es demasiado lento, quite el tapón con la llave incluida y limpie la película del prefiltro.

1. Póngase guantes de protección y utilice la llave para retirar el tapón del prefiltro **(Figura 2)**.
2. Utilice un peine pequeño para limpiar los restos de la pantalla de prefiltro **(Figura 3)**.
3. Límpiela debajo del grifo de agua y séquela minuciosamente.
4. Vuelva a instalar el tapón en la estructura del prefiltro y apriete.



**Figura 1**



**Figura 2**

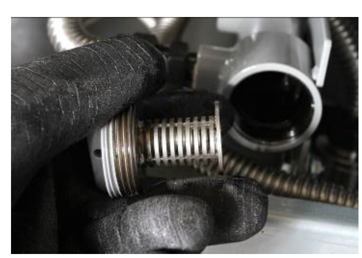


**Figura 3**

**⚠ ATENCIÓN**

**NO** retire el tapón del prefiltro mientras haya algún ciclo de filtrado activo. **NO** ponga en funcionamiento el sistema de filtrado si el tapón no está puesto. Póngase guantes de protección para manipular el tapón. Los metales y los aceites expuestos están muy calientes.

## Filtro del SCA

| Visor | Acción |
|---|---|
| Varias rayas consecutivas o el artículo del menú; la freidora ha alcanzado la temperatura de funcionamiento. | Mantenga pulsado el botón FLTR (tanto en depósito completo como en los laterales del depósito dividido). |
| Aparecerá MENÚ FILTRO y cambiará a filtro AUTO AUTO. | Pulse el botón INFO dos (2) veces para acceder a FILTRO OQS Pulse el botón de la marca de verificación. |
| Aparecerá FILTRO SCA | Pulse el botón de la marca de verificación. |
| Alternará ¿FILTRO SCA? con SÍ/NO | Pulse la marca de verificación situada debajo de SÍ. |
| Aparecerá ESPUMAR DEPÓSITO, que cambiará a SÍ/NO para confirmar. | Espume los restos más grandes del depósito y pulse la marca de verificación situada por debajo de SÍ. |
| DRENANDO | No se requiere ninguna acción. |
| LAVANDO | No se requiere ninguna acción. |
| LLENANDO, que cambiará a TPM alternando con X | No se requiere ninguna acción. |
| Se indicará el valor de TPM | No se requiere ninguna acción. |
| LLENANDO] | No se requiere ninguna acción. |
| BAJA TEMP | No se requiere ninguna acción. La freidora volverá a la temperatura de funcionamiento. |
| TIRAR; SÍ/NO | Se indicará si la lectura de TPM es superior a 24. |

# APÉNDICE E: Configuración del sensor de calidad del aceite

## Configuración del filtro del SCA

| Visor | Acción |
|---|---|
| APAGADO, - - - - - o el artículo del menú | Pulse los botones TEMP e INFO de forma simultánea durante 10 segundos hasta que en el visor aparezca NIVEL 2. Cuando suene un tercer bip, suelte los botones. |
| INTRO CÓDIGO | Introduzca 1234. |
| PROGRAMA DE NIVEL 2, que cambiará a COMP ALIMENTO | Pulse el botón TEMP una (1) vez. |
| CONFIG OQS | Pulse el botón de la marca de verificación. |
| CONFIG SCA/DESHABILITADO | Pulse el botón >. |
| CONFIG SCA/HABILITADO | Pulse el botón de la marca de verificación. |
| TIPO DE ACEITE/OC01 o OC02 | Pulse el botón > para seleccionar entre los tipos de aceite OC01=F212 o OC02=MCSOL<br>Asegúrese de que el tipo de aceite seleccionado sea el que haya introducido en el depósito de aceite. Cuando finalice, pulse el botón de la marca de verificación. |
| CONFIG SCA/HABILITADO | Pulse el botón X dos (2) veces para salir y volver a poner la freidora en funcionamiento. |
| APAGADO, - - - - - o el artículo del menú | |

**ESTE ESPACIO EN BLANCO INTENCIONALMENTE DEJADO DE LA PÁGINA**

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: SERVICE@FRYMASTER.COM

8196489

Cada nueva pieza de equipo Manitowoc Foodservice viene con KitchenCare ™ y eliges el nivel de servicio que satisfaga sus necesidades operativas de un restaurante a varias ubicaciones.

**StarCare** – Garantía y vida de servicio, piezas originales certificadas, inventario global partes, el rendimiento auditado.

**ExtraCare** – CareCode, 24/7 Apoyo, en línea / información de productos móviles

**LifeCare** – Instalación y orientación de equipos, mantenimiento planificado, KitchenConnect ™, MenuConnect

**Hable con KitchenCare™** - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com

Para saber cómo Manitowoc Foodservice y sus marcas líderes pueden equipar a usted, visite nuestro sitio web global de www.manitowocfoodservice.com, a continuación, descubrir los recursos regionales o locales a su disposición.


Part Number FRY_IOM_8196489 05/2015

Spanish / Español